

Integrovaná střední škola Slaný



Školní vzdělávací program

KUCHAŘSKÉ PRÁCE

OBSAH

Identifikační údaje.....	1
Profil absolventa.....	2
Pracovní uplatnění absolventa.....	2
Výsledky vzdělávání	2
Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání	4
Charakteristika školního vzdělávacího programu	5
Podmínky pro přijetí ke vzdělávání.....	5
Zdravotní způsobilost.....	5
Ukončování vzdělávání	5
Organizace výuky.....	5
Pojetí vzdělávacího programu	6
Metody a formy výuky	6
Hodnocení žáků.....	7
Organizační zabezpečení vzdělávání.....	7
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v Rpv do Švp.....	8
Učební plán.....	9
Český jazyk	11
Pojetí předmětu.....	11
1. Ročník	15
2. Ročník	16
Občanská nauka.....	18
Pojetí předmětu.....	18
1. Ročník	20
2. Ročník	22
3. Ročník	24
Matematika.....	27
Pojetí předmětu.....	27
1. Ročník	32
2. Ročník	33
3. Ročník	34
Estetika	36
Pojetí předmětu.....	36
1. Ročník	39
Tělesná výchova	41
Pojetí předmětu.....	41
1. Ročník	45
2. Ročník	49
3. Ročník	53
Informatika	58
Pojetí předmětu.....	58
1. Ročník	62
2. Ročník	63
3. Ročník	64

Ekonomika	65
Pojetí předmětu.....	65
2. Ročník	70
Technologie	71
Pojetí předmětu.....	71
1. Ročník	75
2. Ročník	76
3. Ročník	77
Hospodářské výpočty	79
Pojetí předmětu.....	79
1. Ročník	83
Potraviny a výživa	85
Pojetí předmětu.....	85
1. Ročník	89
2. Ročník	90
3. Ročník	91
Stolničení.....	92
Pojetí předmětu.....	92
2. Ročník	96
Zařízení provozoven.....	97
Pojetí předmětu.....	97
1. Ročník	99
5. Provoz recepce	99
Chování ve službách - Odborný výcvik	101
Pojetí předmětu.....	101
1. Ročník	104
2. Ročník	105
3. Ročník	106
Stravovací služby - Odborný výcvik	107
Pojetí předmětu.....	107
1. Ročník	110
2. Ročník	111
3. Ročník	112
Vaření - Odborný výcvik.....	113
Pojetí předmětu.....	113
1. Ročník	114
2. Ročník	117
3. Ročník	120
Dodatek č.1 - Švp Kuchařské práce	124

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673	
Adresa:	Hlaváčkovo nám. 673, 274 01 Slaný	
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5	
Kód oboru:	65-51-E/01	
Název RVP:	Stravovací a ubytovací služby	
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce	
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem	
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium	
Jméno ředitele:	Ing.Lubomír Stříbrský	
Kontakty:	tel. 312 522 286 skola@iss-slany.cz www.iss-slany.cz	

Platnost od 1.9.2010

PROFIL ABSOLVENTA

Název instituce:	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název RVP:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchařské práce disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

Výsledky vzdělávání

Absolventi v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- připravuje pracoviště na provoz,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek,
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- 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 vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické citění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

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

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního i pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí,
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovních právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná základy správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se 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, a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název instituce:	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název RVP:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

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

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončování vzdělávání

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

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů, z ústní zkoušky z odborných předmětů a světa práce – základních poznatků z občanské nauky a ekonomiky – a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá dva dny a obsahuje samostatnou odbornou práci, její obhajobu, zhotovení příslušného výrobku a jeho prezentaci.

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

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů

probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výchovy a vedoucím učitelem odborné výchovy.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro provádění práce. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy teplé, studené a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

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

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.

Organizační zabezpečení vzdělávání

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení je platný Školní řád. Jeho součástí je i Klasifikační řád. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i v domově mládeže. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Klasifikační řád uvádí kriteria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RPV DO ŠVP

vzdělávací oblasti	minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		vyučovací předměty	počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenní	celkový		týdenní	celkový
Jazykové vzdělávání Český jazyk	2	64	český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	estetika	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	odborný výcvik	8	256
Stravovací služby	33	1056	odborný výcvik	33	1056
Disponibilní hodiny	40	1280	odborný výcvik 19 h technologie stolničení potraviny a výživa zařízení provozoven ekonomika hospodářské výpočty	40	1280
celkem	96	3072		96	3072

UČEBNÍ PLÁN

Název instituce:	Integrovaná střední škola, Slaný, Hlaváčkovo nám. 673		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název RVP:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Předmět	Zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	-	2
Občanská nauka	ON	1	1	1	3
Matematika	MA	1,5	1,5	-	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	IT	1	1	1	3
Ekonomika	EK	-	1	-	1
Estetika	ES	1	-	-	1
Technologie	TEF	4	4	2	10
Hospodářské výpočty	HOF	1	-	-	1
Potraviny a výživa	POF	3	2	1	6
Zařízení provozoven	ZAF	1	1	-	2
Stolníčení	STF	-	1	-	1
Odborný výcvik	OV	15	17,5	28	60,5
Teoretické vyučování		15,5	14,5	6	36
Odborný výcvik		15	17,5	28	60,5
Celkem		30,5	32	34	96,5

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	8	8	7
	40	40	40

Komentář k oboru kuchařské práce

- Nutnost diferencovaného přístupu a tempa výuky je zapracován již přímo do RVP
- Počet hodin za celou docházku pro vyrovnání rozdílů v nedostacích ze ZŠ je zvýšen na 96,5
- Původní systém docházky po ověření a dle reakce smluvních pracovišť i žáků se převádí z předchozího systému 4/6 celou docházku na 5/5 – 5/5 - 2/8 TE/OV

Poznámky k výhledu

ČESKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Český jazyk		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.</p> <p>Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazyk K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: pochopili, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou lidského života a rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování.</p> <p>Tyto dovednosti a vědomosti dovedli prakticky využívat v písemné a ústním projevu. Dovedli slušně vystupovat.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výklad, dialog, beseda, krátká mluvnická cvičení, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňována jsou také různá doplňovací cvičení, testy, frontální opakování, soutěže, aktivizující metody, které vedou žáky k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, slovnících, práce s internetem nebo interaktivní tabulí.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, uplatňovat různé způsoby práce - efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - přenést získané teoretické poznatky do praktického života - sledovat pokrok při dosahování cílů svého učení, sebehodnotit se a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti dalšího vzdělávání se - efektivně vyhledávat, třídit a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí - vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/ <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat věcně správně běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný přístup k celoživotnímu vzdělávání se - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - písemně i verbálně se prezentovat při jednání, při vstupu na trh práce, sestavit žádost, životopis, inzerát a odpověď na něj <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata) <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem - komunikovat elektronickou poštou - získávat informace prostřednictvím internetu - pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
--	--

	<p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život- chránili životní prostředí a osvojili si zásady zdravého životního stylu- efektivně pracovali s informacemi, získávali poznatky z různých informačních zdrojů a vyhodnocovali je <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- dokázali pracovat s informacemi, verbálně komunikovat a vyjádřit se i písemně- byli schopni se sebezprezentovat, formulovat vlastní očekávání a priority- se orientovali ve službách zaměstnanosti, byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- dokázali vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT
--	---

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - orientuje se v obecných pojmech o jazyce - popíše vývoj českého jazyka - ovládá jazykovou a řečovou kulturu - ovládá techniky vyjadřování	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - vznik a vývoj českého jazyka - seznámení s obecnými pojmy o jazyce - původ českého jazyka - jazyková a řečová kultura - kultura osobního projevu	4
- zná z paměti vyjmenovaná slova - ovládá psaní velkých písmen u vlastních jmen - správně užívá slova cizího původu	2. Pravidla českého pravopisu - pravopis vyjmenovaných slov - pravopis velkých písmen u vlastních jmen - slova cizího původu a jejich užívání	6
- zařadí podstatná jména do jednotlivých kategorií - ovládá skloňování ohebných slov - orientuje se v zařazování neohebných slov	3. Principy třídění slov na slovní druhy - rod, číslo a pád podstatných jmen - skloňování slovních druhů - slova neohebná	4
- orientuje se v jednotlivých druzích slovní zásoby - přiřadí určitý jazykový výraz - rozlišuje slovtvorné části - orientuje se ve výstavbě textu	4. Tvoření slov a větná skladba - knihovny a jejich služby - práce s internetem /vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu/	6
- vhodně se prezentuje - orientuje se v postupech psaní životopisu, inzerátu, krátkých dopisů - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - je schopen sestavit a přednést krátký sdělovací, administrativní a praktický projev - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	5. Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)	6
- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů - rozumí obsahu textu - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o denním tisku i tisku podle svých zájmů	6. Komunikační a slohová výchova - infromatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor	6

- má přehled o knihovnách a jejich službách vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)	
--	---	--

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - orientuje se v obecných pojmech o jazyce - popíše vývoj českého jazyka - ovládá jazykovou a řečovou kulturu - ovládá techniky vyjadřování	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - vznik a vývoj českého jazyka - seznámení s obecnými pojmy o jazyce - původ českého jazyka	8
- správně užívá spisovnou češtinu, - má přehled o nářečích a slangu - formuluje otázky a odpovědi - prezentuje svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	2. Komunikační a slohová výchova - spisovná čeština, - obecná čeština, - nářečí, slang - jazyková a řečová kultura - kultura osobního projevu	8
- ovládá tvorbu slov a orientuje se ve větých členech - uvádí na příkladech slova stejného významu, jiného významu a opačného významu - orientuje se v rozboru souvětí	3. Pravidla českého pravopisu - tvarosloví, shoda podmětu s přísudkem - homonyma, synonyma, antonyma - větné členy a větný rozbor	8
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o denním tisku i tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách a jejich službách	4. Práce s textem a získávání informací - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - techniky čtení, orientace v textu - získávání informací z textu (též odborného a administrativního)	8

OBČANSKÁ NAUKA

Učební osnova předmětu	Občanská nauka		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem výuky v občanské nauce 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.</p> <p>Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Důraz se klade na přípravu praktického života. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými měl být vybaven člověk dnešní doby.</p> <p>Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti.</p> <p>Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím (televize, rozhlas, tisk, internet) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.</p>
Metody a formy výuky:	<p>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.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i</p>

	<p>numericky. 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).</p> <p>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.</p> <p>Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>a) Komunikativní kompetence</i> – žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.</p> <p><i>b) Sociální kompetence</i> – žáci dokážou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.</p> <p><i>c) Personální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravit je.</p> <p><i>d) Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i> – dokážou určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.</p> <p><i>e) Komunikace k pracovnímu uplatnění</i> – seznámí se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.</p> <p>Průřezová téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.</p>

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nabídce kulturních institucí - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování a vdané situaci - aplikuje zásady společenského chování 	<p>1. Kultura – společenské chování, životní styl</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 - Kvalita mezilidských vztahů, principy - Komunikace a zvládání konfliktů 	10
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - vysvětlit, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami - objasnit funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - objasní, co se rozumí šikanou, posoudí její důsledky - objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě - vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi - objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit - vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus 	<p>2. Člověk v lidském společenství – lidská společnost, společenské skupiny, vztahy mezi pohlavími, náboženství a církve</p> <p>Důležité sociální útvary ve společnosti</p> <p>Sociální role a konflikt rolí</p> <p>Institucionální pomoc při řešení problémů</p> <p>Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi</p> <p>Třída a vrstevníci</p> <p>Problémy, zdroje a řešení konfliktů</p> <p>Komunita, susedství</p> <p>Dav, publikum, populace, veřejnost</p> <p>Rady, etnika, národy, národnosti</p> <p>Migranti, azylanti, emigranti</p> <p>Solidarita a principy solidarity</p> <p>Postavení mužů a žen ve společnosti</p> <p>Volba životního partnera</p> <p>Víra a ateismus</p> <p>Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus</p>	15

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů	3. Média Svobodný přístup k informacím Zpravodajství, objektivita zpravodajství Menšiny v médiích Podstata a principy reklamy Etika reklamy a morální kodex reklamy	7
---	---	----------

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu a úlohu demokratického a totalitního státu - popíše český politický systém - zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb - charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena - popíše, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu - na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí 	<p>1. Člověk jako občan – stát, demokracie, hrozby demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vznik a podstata státu - Funkce státu - Ústava a politický systém ČR - Struktura veřejné správy a samosprávy - Politika, politické strany - Volby v ČR - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání - Povinnosti občana v demokracii - Občanská společnost, občanská participace - Multikulturní soužití - Politický radikalismus a extremismus - (neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.) - Aktuální česká extremistická scén - Teror a terorismus 	16
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod. - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoc při řešení konkrétního problému - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi dětmi a rodiči, mezi 	<p>2. Člověk a právo – právo, spravedlnost, soustava právních institucí v ČR, právní minimum, státní sociální politika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Právo a spravedlnost, právní stát, právní vztahy - Soudy, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv - Občanský zákoník - Právo vlastnické - Právo rodinné - Právo trestní, tresty a ochranná opatření - Orgány činné v trestním řízení - Práva a povinnosti občanů v trestním řízení 	16

<p>manželi, vyživovací povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam trestu - vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání - na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly - vysvětlí zásady sociální politiky - ví, kam se obrátit v případě sociální nouze a popíše jednotlivé kroky 	<ul style="list-style-type: none"> - Zákon č. 218/2003 Sb. (O odpovědnosti mladistvých za protiprávní činy a soudnictví ve věcech mládeže) - Sociální zabezpečení občanů 	
--	--	--

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa - na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939-1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů - objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast - uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti - popíše holocaust a genocidu Rómů - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat - vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu - představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“ - objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa 	<p>1. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti – Česká státnost, ztráta samostatnosti České republiky, rok 1945, historické mezníky v boji za svobodu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Státní a národní symboly - Národní tradice - Státní svátky a významné dny ČR - Vznik ČR, období první republiky - Významné osobnosti českých meziválečných dějin - Meziválečná kultura - 2. světová válka - Období okupace - Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje - Holocaust a nacismus - Poválečné změny - Nastolení komunistické diktatury v roce 1948 - Významné mezníky v padesátých a v šedesátých let - Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje - Listopad 1989 - Rozpad Československa 1993 	16
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy 	<p>2. Problémy současného světa – Evropa, EU, OSN, NATO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země - Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě - Ohniska konfliktů v soudobém světě, 	16

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hlavní světová náboženství - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky - popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání - objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - uvede konkrétní příklady činností OSN ve světě při ochraně míru 	<p>příčiny, možnosti řešení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace - Trvale udržitelný rozvoj - Skladba a cíle EU, orgány EU - Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU - OSN, NATO - Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání 	
--	--	--

MATEMATIKA

Učební osnova předmětu	Matematika		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase apod.)</p> <p>Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání prodaný stupeň vzdělání a daného oboru.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou</p> <p>Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny, apod.)</p> <p>Matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě</p> <p>Zkoumat a řešit problém</p> <p>Orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.</p>
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům</p>

	známek z definic klasifikačního řádu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence.</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, 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 ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

	<ul style="list-style-type: none"> - ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace - uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a vlastní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - zajímat se aktivně 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
--	--

	<p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikujícího charakteru - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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 <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu - Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none">- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru
--	---

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - provádí početní úkony s mocninami s celočíselným mocnitelem	1. Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část - mocniny a odmocniny	16
- určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé	16

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - řeší lineární rovnice o jedné neznámé - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	1. Řešení rovnic a nerovnic v množině R - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy	16
- užívá pojmy a vztah: bod, přímka, roviny, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníku z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu - řeší praktické úlohy	2. Planimetrie - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	16

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem	1. Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	16
- sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic	2. Funkce - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce	16

ESTETIKA

Učební osnova předmětu	Estetika		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci.</p> <p>K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřená na rozvíjení čtenářské gramotnosti</p> <p>Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti žáků a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Estetické vzdělávání.</p> <p>Předmět je rozvržen do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z umění a literatury, práce s literárním textem a kultury.</p> <p>Učivo částečně navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Rozvíjí čtenářské dovednosti žáků. Žáci by měli získat přehled o kulturním dění, uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, jsou vedeni k nutnosti tolerance, k estetickému citění, vkusu a zájmu o druhé lidi. Prohlubují se také znalosti mateřského jazyka, kultivuje projev žáků, součástí je práce s uměleckým textem.</p> <p>Estetické vzdělávání má nad předmětový charakter, je třeba dbát na to, aby prolínalo co největším počtem vyučovacích předmětů</p>
Metody a formy výuky:	<p>Důležitým metodickým principem bude různorodost. Střídání činností, metod – frontální výuka, výklad, dialog, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňovány jsou také testy, frontální opakování. Součástí výuky jsou poslechy ukázek, filmové ukázky, návštěvy filmových a divadelních představení, výstavy. Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v učebnicích, čítankách, na internetu, sledování kulturního dění v ČR a v regionu.</p> <p>Dále bude využíváno multimediálních metod /DVD, interaktivní tabule/ a dalších informací vztahujících se k učebnímu oboru.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivita v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení,</p>

	<p>ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického života - využívat ke svému učení různé zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - efektivně vyhledávat, třdit a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí - vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/ <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně komunikovat se spolužáky, učiteli a jinými osobami /besedy po zhlédnutém divadelním nebo filmovém představení/ - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - zdokonalit se v dovednosti čtení - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - efektivně se učit, kriticky hodnotit výsledky svého učení - pracovat v týmu i samostatně - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení

	<p>osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci - si vážit materiálních a duchovních hodnot, dobrého ŽP, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace - uznávat tradice a hodnoty svého národa, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem - komunikovat elektronickou poštou - získávat informace prostřednictvím internetu - pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku - si uvědomovali vliv masových médií <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chránili životní prostředí - zaujali správný postoj k odpovědnosti člověka za životní prostředí - osvojili si zásady zdravého životního stylu, respektovali život jako nejvyšší hodnotu - pracovali s informacemi, vyjadřovali své názory a pozitivně působili na druhé <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokázali vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT - využívali informace získané z masmédií
--	--

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - chápe význam umění pro člověka - vyhledává informace z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - popíše význam a funkci literatury - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele	1. Umění a literatura - umění - druhy umění - umělecká díla - význam a funkce literatury - hlavní literární směry	7
- dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	2. Práce s literárním textem - literární druhy a žánry - poezie, próza, drama - báje, bajky - lidová slovesnost - četba a interpretace textu	11
- orientuje se v kulturních tradicích regionu - je veden k uplatňování estetických norem /pořádek, čistota, tolerance, aktivní využívání volného času/ - umí využít informací z masmédií v běžných životních situacích	3. Kultura - kultura bydlení a odívání - tradice a zvyky regionu - kulturní hodnoty, životní styl - reklama a její funkce, vliv masmédií na občana	7
- snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy	4. Vybrané kapitoly z umění a literatury - historické události v literatuře - mezilidské vztahy v literatuře - mladý hrdina v současné literatuře/ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek/	7

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<ul style="list-style-type: none"> - pomáhá k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti - rozvíjí pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince - umožňuje větší seberealizaci a rozvoj adekvátního sebevědomí - ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní citění <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; - rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; - preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; - racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; - chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); - pojmát zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; - posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup; - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu; - usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; - pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti; - usilovat o pozitivní změny tělesného sebe pojetí; - využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; - preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; - dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.
Charakteristika učiva:	<ul style="list-style-type: none"> - navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole - seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách - určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace - zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí

	<ul style="list-style-type: none"> - eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky - řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu
Metody a formy výuky:	Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru .
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

	<ul style="list-style-type: none"> - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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 se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)
--	---

	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení- vážili si materiálních a duchovních hodnot- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru
--	---

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“ - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 	<p>1. Péče o zdraví</p> <p>činitelé ovlivňující zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> - životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, - pohybové aktivity, výživa a stravovací - návyky, rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální - dovednosti, rizikové faktory poškozující - zdraví - partnerské vztahy, sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, - komerční reklama 	4
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí - ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu; 	<p>2. Tělesná výchova – teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba“ - odborná terminologie - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku 	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede původce bakteriálních, virových a jiných - onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti - zdraví a pohybu 	<p>3. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce - orgánových soustav - zdraví a nemoci <p>Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize 	2

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; 	<p>4. Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těžké míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - relaxační aj. (hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, 	2
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - uplatňuje zásady při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat terénu 	<p>5. Gymnastika</p> <p>Cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) – rozcvičky</p> <p>Akrobacie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotoul vpřed, vzad, obměny, - stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na rukou, - přemet stranou, - sestava - odborné názvosloví <p>Cvičení na nářadí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk předem, sešin - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích - šplh - tyč a lano, základní prvky techniky - soutěž ve šplhu - cvičení bez náčiní a s náčiním - kondiční programy cvičení s hudbou - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví 	4

<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>6. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh 100m - zdokonalení techniky skoku do dálky - hod granátem - skok do výšky – nůžky, flop - vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh - vrh koulí – nácvik techniky - odborné názvosloví 	5
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; - využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně 	<p>7. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florbal – strategie hry - volejbal – prstová a bagrová technika, obouruč, podání vrchem a spodem - basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy - kopaná – herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - lední hokej a bruslení – základy - alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal - (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise) 	6

<p>používá odbornou terminologii;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) 		
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; 	<p>8. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů 	1
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazuje své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	2
<ul style="list-style-type: none"> - umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; 	<p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity 	2

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ví jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení; - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“ - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 	<p>1. Péče o zdraví</p> <p><i>činitelé ovlivňující zdraví:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - životní prostředí - životní styl - pracovní podmínky - pohybové aktivity - výživa stravovací návyky - rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti - rizikové faktory poškozující zdraví 	4
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu; 	<p>2. Tělesná výchova – teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba - odborná terminologie - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku 	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle 	<p>3. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce - orgánových soustav - zdraví a nemoci 	2
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; 	<p>4. Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize 	2

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	<p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těžké míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - relaxační aj.(hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) - význam pohybu pro zdraví, prostředky 	
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>5. Gymnastika a tanec</p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování prvků z 1. ročníku, - průprava přemetu vpřed, sestava - odborné názvosloví <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk, toč vzad - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích - odborné názvosloví <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvoj rychlosti - soutěž ve šplhu <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <p><i>kondiční programy cvičení s hudbou</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví 	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; dovede rozlišit jednání fair play od 	<p>6. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprinty 50, 60, 100m, nízké starty - skok do dálky - hod granátem - skok do výšky – limit do 120 cm - vytrvalostní běh 3000m, 	5

<p>nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</p>	<p>2000m, crossový běh - vrh koulí – zdokonalení techniky – - odborné názvosloví</p>	
<p>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</p>	<p>7. Pohybové hry - florbal – obranné a útočné kombinace - volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok - basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, - krátká vzdálenost - kopaná – postupný útok, zónová obrana, - procvičování základních herních činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal - (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</p>	6
<p>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</p>	<p>8. Úpoly - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů</p>	1
<p>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</p>	<p>9. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy</p>	2

<ul style="list-style-type: none">- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;	10. Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none">- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě- kontraindikované pohybové aktivity	2
--	--	----------

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“ - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	1. Péče o zdraví <i>činitelé ovlivňující zdraví:</i> - životní prostředí - životní styl - pracovní podmínky - pohybové aktivity - výživa stravovací návyky - rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti - rizikové faktory poškozující zdraví	4
- volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí - ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu;	2. Tělesná výchova – teoretické poznatky - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba“ - odborná terminologie - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku	4
- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle	3. Ochrana člověka za mimořádných okolností - biologie člověka, stavba a funkce - orgánových soustav (3.část) - zdraví a nemoc	2
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	4. Zdroje informací - internet, časopisy, televize	2

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, - vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těž.míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 	
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>5. Gymnastika</p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování a docvičení prvků - kotoul vzad do stoje na rukou, složitější <p><i>silová sestava</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odborné názvosloví <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - procvičení prvků - odborné názvosloví <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - šplh ze sedu, bez dopomoci nohou - soutěž ve šplhu <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví 	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro 	<p>6. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 m běh, nízký start - štafetový běh - hod granátem - skok do výšky – zvládnutí obou 	5

<p>všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>technik</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytrvalostní běh 3000m, 1500m, crossový běh - vrh koulí – zvládnutí na daný limit - odborné názvosloví 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; - využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) 	<p>7. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florbal – hra družstev - volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků - basketbal – zdokonalení herních kombinací - kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - Lední hokej a bruslení – základy - Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal - (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise) 	<p>6</p>

- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	8. Úpoly - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů	1
- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, kazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;	9. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy	2
- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;	10. Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	2

INFORMATIKA

Učební osnova předmětu	Informatika		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Školní vzdělávací programy zohledňují požadavky zaměstnavatelů a potřeby regionů.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a s informacemi - Porozumět základům informačních a telekomunikačních technologií - Používat operační systém, kancelářský software a další běžné aplikační programové vybavení na uživatelské úrovni.
Charakteristika učiva:	<p>Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi, zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.</p> <p>Orientovat se v komunikaci pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.</p> <p>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích se dále rozšiřuje podle změn na trhu práce, podle vývoje informačních a komunikačních technologií a podle specifikace oboru, v němž je žák připravován.</p>
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená</p>

	<p>známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence.</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování. <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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 se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností

	<ul style="list-style-type: none"> - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci. <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky. <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky. - Používat pojmy kvantifikujícího charakteru. - Číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata). - Provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy. - Nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popsat je a využít pro dané řešení. - Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru. - Aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích. <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků
--	--

<p>informačních a komunikačních technologií</p> <ul style="list-style-type: none">- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní. <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení- vážili si materiálních a duchovních hodnot- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život- Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu- Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru. <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru.
--

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do počítačové sítě	1. Obsah a význam předmětu - pravidla provozu učebny - oblastí využití počítačů	2
	2. Osobní počítač - části počítače - hardware, software - klávesnice - tiskárny - další zařízení - diskety, CD (manipulace s nimi)	2
- umí si přizpůsobit prostředí operačního systému; - orientuje se v běžném systému - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení	3. Programové vybavení - základní přehled členění - operační, uživatelské a aplikační	4
	4. Textový editor - začátek a konec práce - psaní a opravování textu - ovládání textového editoru - úpravy textu a jeho ukládání - tisk	4
- rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), - umí odlišit a rozpoznat základní typy souborů a pracovat s nimi	5. Soubory, adresáře, podadresáře - soubor - stromová struktura adresářů	4
	6. Databáze - databázové systémy	3
- dovede si založit emailovou schránku, přečíst si zprávu, odpovědět na ni, přeposlat zprávu, napsat novou zprávu	7. Počítačové sítě - počítačová síť LAN, WAN - internet - připojení k síti - e-mail, chat	8
- seznámí se s pojmem vir a ví jak se jim bránit (antivirové programy)	8. Údržba a bezpečnost systému - viry, hackeři a ochrana proti nim - spam	5

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - umí si přizpůsobit prostředí operačního systému; - rozlišuje základní typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře	1. Operační systém Windows - popis pracovní plochy - objekty na ploše - práce s okny - základní operace se soubory - struktura adresářů	8
- umí vytvořit a esteticky zpracovat jednoduchou tabulku; - umí pracovat se záhlavím a zápatím stránky; - dovede vytisknout dokument - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem; - zvládá vkládání matematických operací a základních funkcí; - vkládá do tabulek jiné objekty, např. obrázky; - graficky prezentuje data z tabulek – tvoří jednoduché grafy	2. Textový editor - zahájení a ukončení práce - myš, kurzor, ikony, menu - ovládání textového editoru - psaní a opravování textu - příprava pro tisk - uložení dokumentu	8
- umí vyhledat na internetu zadaná data, která následně zpracuje do textové tabulky	3. Tabulkový procesor - počítačová síť, server, pracovní stanice - software pro práci s tabulkami - Microsoft. Excel - struktura tabulek a typy dat - formátování tabulek - vzorce, vestavěné funkce, - tvorba grafů - zpracování zadaných informací do tabulky, - vkládání objektů do tabulek	8
- samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, pro jehož tvorbu nalezne informace na internetu; - provádí úpravu pro tisk - tisk	4. Internet v praxi - základy práce s internetem - bezpečnost při práci s internetem - získávání informací přes internet - vkládání objektů do tabulek	8

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem - používá běžné základní a aplikační programové vybavení	1. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - textový procesor - tabulkový procesor - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat - další aplikační programové vybavení	16
- uvědomuje si specifika práce v síti, využívá jejich možnosti a pracuje s jejich prostředky - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace - ovládá vyhledávání potřebných informací	2. Práce s lokální sítí, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu - počítačová síť, pracovní stanice - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie	8
- orientuje se v získaných informacích, třídí je a vyhodnocuje - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace - správně interpretuje získané informace	3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť, Internet) - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet	8

EKONOMIKA

Učební osnova předmětu	Ekonomika		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.</p> <p>Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně využívat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Znát a využívat informace poskytované internetem.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získávají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělávání.</p> <p>Žák se seznámí se základními pojmy ekonomiky, potřebami, životní úrovní, výrobními faktory, podstatou fungování tržního hospodářství a právními formami podniků.</p> <p>V praktických cvičeních, zaměřených na marketing, se žák naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost. Další informace získá pomocí internetu.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p>

	<p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence.</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

	<ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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 se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a vlastní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - zajímat se aktivně 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími
--	--

	<p>možnostmi</p> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.) - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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
Průřezová témata	<p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - Chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu - Samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu - se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru

	<p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru
--	---

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používá základní pojmy ekonomiky - ovládá terminologii potřeb - rozděluje jednotlivé druhy potřeb do skupin - charakterizuje jednotlivé části životní úrovně - správně používá a aplikuje pojmy výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky 	<p>1. Základy tržní ekonomiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojetí a základní pojmy ekonomiky - druhy potřeb základních a druhotných - charakteristika životní úrovně - výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus - tržní ekonomika, zboží, cena, poptávka a nabídka 	10
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech vysvětlí rozdíly mezi maloobchodem a velkoobchodem - orientuje se ve formách prodeje - rozčlení cestovní ruch z různých hledisek - na příkladech uvede rozdíly mezi společným stravováním a individuálním - rozpozná formy účelového stravování - na příkladech uvede jednotlivé formy veřejného stravování a ubytovacích zařízení 	<p>2. Obchod – postavení, funkce, členění</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace maloobchodu a velkoobchodu - cestovní ruch - společné stravování-členění a formy - veřejné stravování a ubytovací zařízení 	10
<ul style="list-style-type: none"> - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele - orientuje se v nejdůležitějších zákonech pracovního práva - popíše základní úkoly personalistiky podniku - charakterizuje jednotlivé formy mezd - charakterizuje, co zahrnuje péče o pracovníky 	<p>3. Struktura a pracovníci podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizační struktura podniku - druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele - personalistika podniku - pracovní právní vztahy, vznik pracovního poměru, ukončení pracovního poměru - základní formy mezd - péče o pracovníky ze strany podniku ze strany státu 	12

TECHNOLOGIE

Učební osnova předmětu	Technologie		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je:</p> <p>Naučit žáka rozeznávat jednotlivé suroviny, správně je zpracovávat. Orientovat se při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně, restauračních moučnicků a nápojů, získat základní znalosti pokrmů cizích kuchyní a odlišností v dietním, školním a závodním stravování. Pracovat ekonomicky a hospodařit se surovinami. Seznámit žáky se základními hygienickými předpisy a bezpečnostními předpisy.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh kuchař.</p> <p>Základem učiva je získávání základních poznatků z norem, receptur, aplikování do praxe. Důležité je učivo o hygienických předpisech (HACCP). Hlavní důraz je kladen na správné tepelné úpravy, dodržování technologických postupů, šetrná manipulace s potravinami, vhodná kombinace pokrmů a nápojů. Obsah předmětu se vzájemně prolíná a úzce souvisí s předmětem potraviny a výživa, odborným výcvikem, základy přírodních věd.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výuka probíhá pomocí výkladu s použitím učebnic a odborné literatury, novou formou jsou interaktivní tabule, videa, odborné výstavy a kurzy. Samostatná i skupinová práce na školních projektech. Diskuse, frontální opakování, doplňování tajenek. Zařazeny jsou i odborné kurzy – vyřezávání zeleniny a ovoce. Důležitá je i účast žáků na prezentačních akcích školy.</p>
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný.</p> <p>Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence.</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

<ul style="list-style-type: none"> - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby s textem (studijní a analytické čtení) - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informaci <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému - získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat odbornou terminologii - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné formě přehledně a jazykově správně <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, podle svých schopností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
--

	<ul style="list-style-type: none"> - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavení - Učit se používat nové aplikace - Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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
--	--

<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky- chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod.- vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování- vytrvale rozvíjet odborné znalosti <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- ochrana přírody před nepotřebnými odpady- ekologické pracovní prostředí- zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě- kladný vztah k zvolenému oboru <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- kalkulace a normování pokrmů- práce se softwarem- získávání poznatků pro svůj obor s internetu- vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací pomocí počítačové techniky

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 96
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - respektuje předpisy o BPPO - dokáže vysvětlit kritické body - zvládá pracovat s normami a recepturami a odbornou literaturou	1. Hygienické předpisy v gastronomii - předpisy bezpečnosti práce, požární ochrana - HACCP – kritické body - Osobní hygiena a pracovní oblečení - Skladování potravin - Žádanky, výdejky, receptury studených a teplých pokrmů, odborná literatura	14
- zvládá a rozlišuje způsoby předběžné přípravy surovin před tepelnou úpravou	2. Předběžná příprava surovin - příprava a opracování surovin rostlinného a živočišného původu - mechanické zpracování surovin - kořenění pokrmů	15
- zná rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a dokáže je popsat - charakterizuje přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh	3. Základní tepelné úpravy pokrmů - technologické úpravy tepelné a za studena - polévky - omáčky - přílohy a doplňky - bezmasé pokrmy - jednoduché moučníky a těsta	67

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 96
Žák: - pozná jednotlivé druhy masa a určí vhodné tepelné úpravy - zvládá popsat technologické postupy tradičních pokrmů z masa jatečného - zná přípravu pokrmů i z dalších druhů mas	1. Rozdělení a úprava masa - Hovězího - Telecího - Vepřového - Skopového, jehněčího, kůzlečího - Králíčího a koňského - Drůbeže - Zvěřiny - Ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků - Netradiční úpravy mas - Vhodné přílohy a doplňky	96

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 96
Žák: - zvládá minutkové úpravy pokrmů - charakterizuje minutkové pokrmy a jejich přípravu	1. Pokrmy na objednávku - z masa jatečného - drůbežího, zvěřiny - ryby a mořských plodů	24
- zná přípravu pokrmů studené kuchyně - ovládá a zná charakteristiku jednotlivých pokrmů - zvládá kombinaci chuťových i estetických prvků studené kuchyně	2. Pokrmy a výrobky studené kuchyně - příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.) - rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce) - studené občerstvení (chuťovky, chlebičky) - složité saláty a koktejly	30
- zvládá přípravu teplých a studených předkrmů - speciálních teplých i studených moučníků	3. Teplé a studené předkrmy speciální moučníky	15
- chápe pravidla pro dietní stravování	4. Dietní stravování příprava pokrmů dietní, diferencované a racionální výživy	15
- charakterizuje polotovary a konvence - zná jejich použití	5. Použití konvencí	12

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Učební osnova předmětu	Hospodářské výpočty		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase apod.) Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání a daného oboru.
Charakteristika učiva:	Využívat poznatky v praktickém životě v situacích, které souvisejí s hospodářskými výpočty. Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, měny, apod.). Vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek Získat pozitivní postoj k vzdělávání. Získat motivaci k celoživotnímu vzdělávání. Získat důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.
Metody a formy výuky:	Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.
Hodnocení žáků	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu ISS Slaný. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření. Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových	Klíčové kompetence. <i>Kompetence k učení</i>

<p>kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby s textem (studijní a analytické čtení) - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informaci <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému - získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat odbornou terminologii - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné formě přehledně a jazykově správně <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, podle svých schopností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p>
---	---

<p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavení - Učit se používat nové aplikace - Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě

	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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
	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky - chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod. - vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování - vytrvale rozvíjet odborné znalosti <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana přírody před nepotřebnými odpady - ekologické pracovní prostředí - zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě - kladný vztah k zvolenému oboru <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kalkulace a normování pokrmů - práce se softwarem - získávání poznatků pro svůj obor s internetu - vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací pomocí počítačové techniky

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - orientuje se v používání prostředků pro hospodářské výpočty - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - řeší jednoduché příklady	1. Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky - základní početní výkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - převádění jednotek - jednotky délky, jednotky hmotnosti, jednotky dutých měř, množství a času - základní početní výkony s pojmenovanými čísly - peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky jiných států - procentový počet – základní pojmy - objem a hmotnost těles - praktické příklady - výpočty	16
- orientuje se při výpočtech surovinových norem - ovládá vypočítat energetickou hodnotu - zvládá procentový výpočet trojčlenkou, nebo logickou cestou - orientuje se v odborných termínech (kalkulace, výtěžnost, inventura, inventarizace) - zdokonaluje se při výpočtech praktických příkladů	2. Přepočty surovinových norem - výpočty surovinových norem - výpočet energetické hodnoty - výpočet jedlého podílu - výpočty výtěžnosti - výtěžnost surovin - výpočet procenta výtěžnosti - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny nápojů - výpočet zásob - inventura, inventarizace - výpočet mzdy – základní pojmy - výpočty praktických příkladů	16

POTRAVINY A VÝŽIVA

Učební osnova předmětu	Potraviny a výživa		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je:</p> <p>Seznámit žáky s rostlinnými a živočišnými surovinami na přípravu pokrmů. Jejich složení a vhodnost pro přípravu racionální a zdravé výživy a vlivu na organismus člověka. Se správným skladováním a konzervováním surovin. Fyziologií lidského organismu. Vhodné nápoje a seznámení se škodlivými účinky některých potravin a nápojů. Bio potraviny.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů</p> <p>Správné složení surovin a vhodné použití na přípravu pokrmů. Uchování energetické a biologické hodnoty surovin a nápojů při výrobě. Seznámení s tvorbou stravování veškerých věkových skupin obyvatelstva, mládeže, těžce pracujících, sportovců a nemocných lidí.</p> <p>Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětu – Technologie, Základy přírodních věd, Odborný výcvik.</p>
Metody a formy výuky:	Učebnice, různé reklamní letáky potravin s jejich složením a přípravou, výživové tabulky a normy přípravy racionální, dietní stravy. Vlastní tvořivost při sestavování jídelních lístků.
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu ISS Slaný</p> <p>Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, písemné a ústní vyjádření samostatné práce a práce v jednotlivých skupinách.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence.</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - využívat ke svému učení informační zdroje včetně zkušeností i jiných lidí <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p>

<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - snažit se dodržovat odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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 se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci - 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 <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky

	<ul style="list-style-type: none"> - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - právně používat a převádět běžné jednotky - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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
	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky - chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod. - vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů - nebojí se vystoupit v případě šikany a násilnictví - cílevědomě usilovat o dobré znalosti a vědomosti - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování - vytrvale rozvíjet odborné dovednosti

	<p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- ochrana přírody před nepotřebnými odpady- ekologické pracovní prostředí- upozorňovat na zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin- uplatňovat hledisko odborné, ekonomické a ekologické <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém i společenském životě- využití nejmodernější techniky s úsporou energie <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- kalkulace a normování pokrmů- práce se softwarem- práce s interaktivní tabulí
--	---

1. Ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: - respektuje veškeré hygienické předpisy při přípravě surovin - rozděluje skladování surovin podle druhu	1. Hygienické předpisy v gastronomii - Přejímka zboží, skladování podle druhů - Hygiena potravin - Nákazy a otravy z potravin - Kritické body HACCP	16
- zná zdroje, složení a význam jednotlivých živin - chápe jejich význam pro zdraví člověka	2. Látky živící – energetická a biologická hodnota potravin - bílkoviny - tuky - sacharidy - vitamíny - nerostné látky	20
- charakterizuje jednotlivé druhy potravin rostlinného původu - využívá správné technologické postupy a tepelné úpravy potravin vzhledem k jejich složení a jejich znehodnocení	3. Použití surovin rostlinné původu v gastronomii. - ovoce a zelenina – rozdělení, složení, význam - brambory – rozdělení, složení, význam - obiloviny – druhy, složení, význam - luštěniny – druhy, složení, význam - Koření a ostatní pochutiny - Sladidla, umělá sladidla, med, cukr	28

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin 64
Žák: - využívá znalosti potravin a jejich složení - vhodně kombinuje složení stravy - charakterizuje potraviny živočišného původu	1. Zdroje a význam potravin živočišného původu - mléko a mléčné výrobky - živočišné tuky - vejce	16
- chápe technologické využití a význam potravin živočišného původu ve výživě - orientuje se v jednotlivých druzích masa - charakterizuje rozdělení masa a použití jednotlivých částí	2. Veškeré druhy masa – zdroje a význam - zdroje a složení masa - maso jatečné – hovězí - maso vepřové - maso skopové - maso králičí, koňské - maso drůbeží - maso zvěřiny - maso ryb - maso obojživelníků, koryšů, měkkýšů - vnitřností	24
- rozlišuje veškeré druhy masa a zná jejich použití, - charakterizuje skladování, konzervování, uchovávání masa	3. Masné výrobky - uzeniny - uzená masa - vařené a pečené masné výrobky - použití vnitřností, stěv a krve	8
- rozlišuje druhy nápojů - orientuje se v informacích na etiketách - zná dobrý a špatný vliv nápojů na lidský organismus	4. Nápoje – zdroje, složení - minerální vody - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje - energetické nápoje z mléka, kávy, kaka, čaje	16

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: - chápe principy přeměny látek a energii v lidském organismu - a principy trávení	1. Fyziologie výživy - trávicí ústrojí - krevní oběh - nervová soustava - žlázy a vylučovací hormony	16
- charakterizuje hlavní směry výživy - chápe zásady správné výživy	2. Zásady správné výživy - smíšená a vegetariánská strava - strava syrová a makrobiologická - nadbytek bílkovin, vitamínů ve stravě - stravovací návyky - různé diety - různé nemoci (obezita, bulimie)	20
- charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatelstva a tvoří správné postupy při zajišťování stravování - orientuje se v jednotlivých stravovacích skupinách - chápe diferencování potravy	3. Diferencovaná strava - stravování dětí a mládeže - stravování obyvatelstva v různých pracovních podmínkách - stravování těhotných a kojících žen - stravování sportovců	12
- sestavuje správné jídelní lístky, podle kritérií zdravé výživy	4. Praktické procvičování - sestavování různých variant jídelních lístků dle stanovených skupin obyvatelstva - hygienická a protiepidemiologická opatření při přípravě pokrmů - ovzduší, voda, vzduch na vliv potravin	16

STOLNIČENÍ

Učební osnova předmětu	Stolničení		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Hlavním cílem je získat kvalifikaci pro budoucí povolání – číšník. Je nutné seznámit žáky s hygienickými předpisy a jejich uplatňování v praxi. Naučit je sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy. Důraz je kladen na uplatňování zásad společenského chování a profesního vystupování a jednání. Žáci by měli zvládat techniku obsluhy a organizaci veškerých gastronomických s použitím veškerého inventáře.
Charakteristika učiva:	Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – profilující okruh číšník, Odbyt a obsluha a komunikace. Učivo vysvětluje povinnosti obsluhujícího v jednoduché i složité obsluze. Zaměřuje se na využití gastronomických pravidel při sestavování jídelních, nápojových lístků a menu. Důležitá je vhodná kombinace pokrmů a nápojů při přípravě společenských akcí a správný servis.
Metody a formy výuky:	Použití odborné literatury, výklad, praktické ukázky, didaktické pomůcky. Důležitá je skupinová práce i samostatné zpracování zadaných témat, práce s učebnicí.
Hodnocení žáků	Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu ISS Slaný Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence. <i>Kompetence k učení</i> Žák by měl být schopen: - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - využívat ke svému učení informační zdroje včetně zkušeností i jiných lidí <i>Kompetence k řešení problémů</i>

<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat odbornou terminologii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
--

	<p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavení - Učit se používat nové aplikace - Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace - Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených 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
	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky - chápání společenských skupin dle náboženství, etnik apod. - vytvoření prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů - chápání škodlivosti toxických látek, kouření a požívání alkoholu na pracovišti

	<p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- ochrana přírody před odpady- ekologické pracovní prostředí- ekologické zpracování obalů- člověk v přírodě a vliv prostředí na jeho život <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- získávat nové informace ze svého oboru a využít jak v praktickém, tak i společenském životě- znát možnosti uplatnění své profese na trhu práce- identifikovat a formulovat vlastní priority <p><i>Informační a komunikační technika:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- kalkulace a normování míchaných nápojů- práce se softwarem- vyúčtování s hostem- sestavování jídelních a nápojových lístků na PC
--	---

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - ovládá předpisy o hygieně a ochraně zdraví při práci v odbytovém středisku - dodržuje zásady bezpečnosti práce - chápe význam stolničení a stolování - zná historii stolování - rozlišuje jednotlivá odbytová střediska a zná jejich vybavení	1. Zásady hygieny a bezpečnosti při práci a základní pojmy - osobní a pracovní hygiena - bezpečnost při práci v obsluze - historie a význam stolování - stolničení a druhy odbytových středisek	5
- zvládá profesionální jednání a společenské chování	2. Společenská pravidla – pravidla techniky obsluhy - chování na pracovišti - příprava pracoviště před zahájením provozu - údržba pracoviště během provozu a po jeho skončení	5
- rozlišuje malý a velký inventář - zvládá jeho použití a ošetřování	3. Inventář a zařízení na úseku obsluhy - malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář - zařízení na úseku obsluhy	8
- zvládá organizaci práce a úkoly pracovníků - zná jednotlivé způsoby vyúčtování s hostem - zná způsoby nabídky a prodeje	4. Formy prodeje a způsoby obsluhy - nabídka a prodej - způsoby placení - jednoduchá obsluha - podávání snídaní, obědů a večeří - podávání studených a teplých nápojů	6
- zná náležitosti jídelního a nápojového lístku - zvládá sestavit nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických - zná druhy jednotlivých odbytových středisek - zvládá evidenci a vedení skladu - je schopen volit vhodné formy odbytu a služeb	5. Gastronomická pravidla - zásady výživy - zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků - zásady pro sestavování menu sled pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel Odbytová a společensko-zábavní střediska - rozdělení středisek, kategorizace - skladování a ošetřování nápojů - vinárny, kavárny, bary ostatní společensko-zábavní střediska	8

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Učební osnova předmětu	Zařízení provozoven		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Podstatou je naučit základní hygienická pravidla – úklid v ubytovacích zařízeních, rozlišit druhy úklidových strojů. Zvládnout základní drobnou údržbu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
Charakteristika učiva:	Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – profilující slušné jednání s hosty, k poctivosti a ochotě. Příprava je zaměřena na úklid interiérů v ubytovacích zařízeních včetně pokojů a přílehlých prostor. Žáci pracují s pomůckami a čistícími prostředky, učí se obsluhovat stroje určené k úklidu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku, při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
Hodnocení žáků	Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikativní dovednosti s používáním terminologie, věcně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dovednost analyzovat a řešit problémy, získané v odborné praxi i v odborném předmětu <p><i>Aplikovat základní odborné poznatky</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - získat pozitivní vztah ke svému povolání, rozvíjet odborné a technické myšlení <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech, vést žáky k šetření energie i svěřených technických zařízení

	<i>Informační a komunikační technologie</i> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.
--	---

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení - charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení	1. Ubytovací zařízení - Výrobní středisko – význam a rozdělení - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení - údržba interiérů	16
- zvolí vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon - uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití - uklidí pokoje včetně příslušenství - doplní toaletní a hygienické potřeby - nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	2. Úklid v ubytovacích zařízeních - práce pokojské - další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - úklidové, čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky	16
- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a lešticí stroje) a popíše postup při zadané práci - vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce	3. Stroje a zařízení - obsluha strojů a zařízení pro úklid	10
- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku - půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu	4. Provoz ubytovacího zařízení - domovní řád - drobná údržba	12
- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepcce - přepojuje telefonní hovory - vydává a přebírá klíče od pokojů - zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání taxi - poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním	5. Provoz recepcce - telefonní provoz - základní činnosti n a recepci	10

CHOVÁNÍ VE SLUŽBÁCH - ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu	Chování ve službách - Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cíle vzdělávání uvedené v RVP vyjadřují společenské požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Vymezuji záměry výuky a její výstupy, výsledky. Zahrnují hodnoty a postoje, produktivní činnost a praktické dovednosti, poznatky a porozumění.</p> <p>Míra naplnění bude různá jak podle stupně vzdělání, tak podle schopností a dalších předpokladů žáků.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Zahrnuje poznatky, dovednosti a hodnoty z různých oblastí vzdělávání (např. komunikativní, osobnostní, společenské, profesní, informativní). Odborné kompetence se vztahují k výkonu pracovních činností a vyjadřují profesní profil absolventa oboru vzdělání, jeho způsobilost pro výkon povolání. Tvoří soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání.</p> <p>Žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických požárních zásad.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou, popřípadě internetem. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmech.</p> <p>Při realizaci okruhu je třeba dbát zejména na rozvoj osobnostních předpokladů pro pracovníky ve službách, jako je ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, rozvíjení schopností pracovat v týmu apod.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Odborné kompetence:</p> <p><i>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovali osobní hygienu a hygienu na pracovišti v průběhu pracovní činnosti - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád

	<ul style="list-style-type: none"> - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu - prováděli úklid a čištění prostor <p><i>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pomáhali při přípravě pokrmů - připravovali teplé pokrmy a přílohy - připravovali vybrané studené pokrmy - připravovali teplé nápoje - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram - udržovali a zabezpečovali použitý inventář - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu <p><i>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení - obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod. - vykonávali jednoduché práce mna recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod. - jednali slušně a poctivě ve styku s hosty - svalina bezpečnost hostů - uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství - používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky - obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad <p><i>Dbát na bezpečnosti práce a ochranu zdraví při práci</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami - znali systém péče o zdraví pracujících – např. preventivní péče, nároky vzniklé úrazem - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc <p><i>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta <p><i>Jednat ekonomicky a v souladu e strategií udržitelného rozvoje</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti i v běžném životě,
--	--

	<p>možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady</p> <ul style="list-style-type: none">- efektivně hospodařili s finančními prostředky- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
--	--

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnance v případě pracovního úrazu	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematiky BOZP - bezpečnost technických zařízení	
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	2. Hygienické zásady - práce pokojské - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci	
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	3. Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	
- připraví pracoviště na provoz - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	4. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště	
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	5. Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu	

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnance v případě pracovního úrazu	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematiky BOZP - bezpečnost technických zařízení	
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	2. Hygienické zásady - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci	
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	3. Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	
- připraví pracoviště na provoz - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	4. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště	
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	5. Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu	

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnance v případě pracovního úrazu	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematiky BOZP - bezpečnost technických zařízení	
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	2. Hygienické zásady - práce pokojské - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci	
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	3. Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	
- připraví pracoviště na provoz - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	4. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště	
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	5. Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu	

STRAVOVACÍ SLUŽBY - ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu	Stravovací služby - Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cíle vzdělávání uvedené v RVP vyjadřují společenské požadavky na celkový vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Vymezuji záměry výuky a její výstupy, výsledky. Zahrnují hodnoty a postoje, produktivní činnost a praktické dovednosti, poznatky a porozumění.</p> <p>Míra naplnění bude různá jak podle stupně vzdělání, tak podle schopností a dalších předpokladů žáků.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Zahrnuje poznatky, dovednosti a hodnoty z různých oblastí vzdělávání (např. komunikativní, osobnostní, společenské, profesní, informativní). Odborné kompetence se vztahují k výkonu pracovních činností a vyjadřují profesní profil absolventa oboru vzdělání, jeho způsobilost pro výkon povolání. Tvoří soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání.</p> <p>Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí. Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Okruh je úzce propojen s okruhem chování pracovníků ve službách.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou, popřípadě internetem. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmech.</p> <p>Při realizaci okruhu je třeba dbát zejména na rozvoj osobnostních předpokladů pro pracovníky ve službách, jako je ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, rozvíjení schopností pracovat v týmu apod.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Odborné kompetence:</p> <p><i>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</i></p> <p>- dodržovali osobní hygienu a hygienu na pracovišti v průběhu pracovní činnosti</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu - prováděli úklid a čištění prostor <p><i>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pomáhali při přípravě pokrmů - připravovali teplé pokrmy a přílohy - připravovali vybrané studené pokrmy - připravovali teplé nápoje - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram - udržovali a zabezpečovali použitý inventář - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu <p><i>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení - obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod. - vykonávali jednoduché práce mna recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod. - jednali slušně a poctivě ve styku s hosty - svalina bezpečnost hostů - uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství - používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky - obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad <p><i>Dbát na bezpečnosti práce a ochranu zdraví při práci</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami - znali systém péče o zdraví pracujících – např. preventivní péče, nároky vzniklé úrazem - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc <p><i>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta <p><i>Jednat ekonomicky a v souladu e strategií udržitelného rozvoje</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř.
--	---

	<p>společenské ohodnocení</p> <ul style="list-style-type: none">- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti i v běžném životě, možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady- efektivně hospodařili s finančními prostředky- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
--	---

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 352
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	1. Potraviny a nápoje ve výživě - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - racionální výživa	
- charakterizuje vybavení výrobního střediska - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	2. Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů, základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě	
- volí a používá vhodně suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - opracovává a upravuje suroviny - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané dietní pokrmy - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - připravuje běžné teplé nápoje	3. Technologie přípravy pokrmů - inventář pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy - úprava surovin - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně vybraných moučníků a dietních pokrmů - teplé nápoje - estetická úprava a expedice pokrmů	
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	4. Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	
- charakterizuje různé formy obsluhy - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	5. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 352
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	1. Potraviny a nápoje ve výživě - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - racionální výživa	
- charakterizuje vybavení výrobního střediska - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	2. Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů, základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě	
- volí a používá vhodně suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - opracovává a upravuje suroviny - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané dietní pokrmy - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - připravuje běžné teplé nápoje	3. Technologie přípravy pokrmů - inventář pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy - úprava surovin - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně vybraných moučníků a dietních pokrmů - teplé nápoje - estetická úprava a expedice pokrmů	
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	4. Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	
- charakterizuje různé formy obsluhy - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	5. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 352
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	1. Potraviny a nápoje ve výživě - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - racionální výživa	
- charakterizuje vybavení výrobního střediska - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	2. Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů, základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě	
- volí a používá vhodně suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - opracovává a upravuje suroviny - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané dietní pokrmy - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - připravuje běžné teplé nápoje	3. Technologie přípravy pokrmů - inventář pro výrobu pokrmů - základní tepelné úpravy - úprava surovin - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně vybraných moučníků a dietních pokrmů - teplé nápoje - estetická úprava a expedice pokrmů	
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	4. Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	
- charakterizuje různé formy obsluhy - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	5. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	

VAŘENÍ - ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu	Vaření - Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Kuchařské práce		
Kód:	65-51-E/01	Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Datum platnosti:	1.9.2010		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je získávání dovedností a znalostí potřebných při technologických postupech přípravy pokrmů. Naučit žáky používat gastronomická pravidla, požadavky na hygienu. Respektovat trendy ve výživě s využitím poznatku o potravinách.</p> <p>Rozlišovat vlastnosti a technologickou použitelnost základních druhů potravin.</p> <p>Rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu procesu, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami, které používá při odborném výcviku.</p> <p>Seznámí se se základy normování podle Receptur teplých pokrmů.</p> <p>Orientuje se v základních teplých úpravách. Dokáže připravit základní a speciální druhy polévek hnědých i bílých, ovládá základní postupy přípravy omáček. I omáček typických pro českou kuchyni. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže použít i v teoretických předmětech.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou, popřípadě internetem. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmech.</p> <p>Systematicky jsou využívány Receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu ISS Slaný.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny <i>Klíčové kompetence</i>. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního postoje k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností.</p> <p>Průřezová témata:</p> <p>Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru. Aby si dokázal poradit s pracovními i osobními problémy a stal se hodnotným pracovníkem.</p> <p>Žáky bychom měli naučit řešit komplikované situace na pracovišti, spolupracovat v týmu. Zacházet zodpovědně se surovinami.</p> <p>Měli bychom motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu.</p>

1. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 160
Žák: - zná a dodržuje provozní pravidla - zachází s provozním vybavením dle předpisů - zná a dodržuje bezpečnost práce - dodržuje hygienické předpisy - dbá na osobní hygienu - udržuje si pořádek na pracovišti - zná způsoby zásobování, doplňování, příjmu a odpisu zboží	1. Úvod do odborného výcviku - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány - proškolení BOZP - hygiena na pracovišti - hygienické předpisy - osobní hygiena - protipožární předpisy - seznámení se skladovými prostory; příjemka, výdejka zboží	
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - používá pomůcky k předběžné úpravě (škrabka, nože, struhadlo) - udržuje pořádek na pracovišti - používá nerezové pomůcky - zná jak pracovat s Recepturami teplých pokrmů - zná normování, dokáže zacházet s váhou a použít odhad množství surovin - ovládá správnou váhu porcí dle receptur teplých jídel	2. Předběžná úprava potravin a jejich zpracování - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin - základní technika kuchařských dovedností - předběžná úprava = škrábání, omývání, čištění, krájení, strouhání - používání nerezových pomůcek - používání Receptur teplých pokrmů - normování, vážení, odhad surovin - hmotnost porcí podle Receptur teplých pokrmů	
- zná rozdělení druhů jatečných mas a jejich použití - zná druhy ryb a jejich rozdělení - zná druhy zvěřiny a drůbeže - zná základní rozdělení druhů surovin, zná jejich použití a používá je v praxi	3. Základní druhy surovin - druhy jatečných mas, ryby a jejich rozdělení, použití - drůbež, zvěřina a jejich rozdělení - zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce – rozdělení, použití	
- zná základní tepelnou úpravu vařením, dušením a jeho použití dle výběru použitých surovin - zná základní tepelnou úpravu pečením, smažením podle použitých surovin	4. Základní tepelné úpravy pokrmů - základní tepelná úprava vařením a dušením - základní tepelná úprava pečením a smažením	

<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení polévek a používá znalosti v praxi - používá všech znalostí k přípravě vývarů, jejich čištění, zesilování - zná zahušťování, zjemňování, a ochucování bílých polévek - zná zavářky a vložky do hnědých polévek a dokáže je správně použít v praxi 	<p>5. Polévky – jejich základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - polévky – rozdělení, význam ve výživě - polévky hnědé – vývary, samotná příprava, čištění, zesilování - polévky hnědé – zvláštní vývary B i C - polévky bílé – jejich úprava - zavářky a vložky do hnědých i bílých polévek 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá znalosti o základech a používá je dle technologických postupů - zná postup a jejich použití v kuchyni - zná jejich rozdělení a použití při technologických postupech - používá znalostí o výrobě základních studených omáček 	<p>6. Příprava omáček a jejich základů</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy a jejich rozdělení – cibulový, cibulovo-paprikový, zeleninový - základní omáčky teplé (bešamel, velaute) - příprava omáček hrubých (bílé a hnědé) - základní studené omáčky 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná přílohy z brambor a obilovin, vlastní zpracování a použití - zná přílohy z těstovin a rýže, normování, expedici, technologické postupy - zná přílohy ze zeleniny a luštěnin a používá znalostí o technologické přípravě pokrmů - zná technologické i předběžné přípravy, hmotnosti, jednotlivých porcí 	<p>7. Příprava příloh a jednoduchých salátů</p> <ul style="list-style-type: none"> - přílohy z brambor a mouky = obilovin - přílohy z těstovin a rýže - přílohy ze zeleniny a luštěnin - souhrn o přílohách všeho druhu 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná použití brambor, zeleniny, luštěnin a hub k technologickým postupům bezmasých jídel upravených vařením, dušením, pečením a smažením - zná pokrmy ze sýrů, vajec, rýže a těstovin, jejich technologický postup, hmotnost 1 porce, způsob podávání 	<p>8. Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava bezmasých jídel z brambor, zeleniny, luštěnin a hub - příprava bezmasých jídel z rýže, těstovin, vajec a sýrů 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a dokáže použít moučník v gastronomii podle rozdělení - používá znalosti o litých a šlehaných hmotách při technologických postupech - zná přípravu kynutých těst, bramborových těst a dokáže je použít v praxi - zná přípravu listového, piškotového a lineckého těsta, které dokáže použít dle výroby daného produktu 	<p>9. Jednoduché moučníky a moučná jídla</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam moučníků, jejich použití a rozdělení - úprava moučníků z litých a šlehaných těst - úprava moučníků z kynutých a bramborových těst - úprava moučníků z listových, piškotových a lineckých těst 	

- předvede soubor dovedností odpovídajících požadavků ŠVP pro 1.ročník	10. Upevňování znalostí a dovedností - znalost a dovednost ŠVP pro 1.ročník	
--	---	--

2. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 224
Žák: - dodržuje všechna provozní pravidla, zachází s provozním vybavením dle předpisů - zná a dodržuje všechny zásady BOZP - dodržuje celkovou hygienu na pracovišti - dbá na osobní hygienu - udržuje si pořádek na pracovišti, dodržuje veškeré pokyny k tomu zadané	1. Úvod do odborného výcviku - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány - proškolení BOZP - hygiena na pracovišti - hygienické předpisy - osobní hygiena - plnění pracovních povinností provozu	
- se orientuje a používá již získané vědomosti z 1. ročníku - zná a dokáže použít rozdělení a použití hovězího masa - zná jednotlivé části hovězího masa - orientuje se v předběžné úpravě jejich způsobech a jejich správné použití při technologických postupech - ovládá správné krájení a vykost'ování hovězího masa - zná správné tepelné úpravy hovězích mas, příhodných technologickým postupům	2. Postupný rozvoj vědomostí a dovedností jejich rozvíjení při výrobě pokrmů - stručné zopakování vědomostí z 1. ročníku - hovězí maso – rozdělení a názorné vysvětlení – použití jednotlivých částí - předběžná příprava – špikování, protýkání, nakládání, plnění - správné porcování, krájení, vykost'ování hovězího masa - tepelná úprava hovězího masa vařením, dušením, pečením - seznámení s použitím hovězích drobů - hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav	
- zná a dokáže použít jednotlivé části telecího masa v praxi - dokáže zhodnotit energetickou a biologickou hodnotu telecího masa - zvládne správně naporcovat a nakrájet jednotlivé části - používá všechny tepelné úpravy a způsoby příprav telecích mas - zná technologické postupy tepelných příprav vařením, dušením, zaděláváním, pečením, smažením - ovládá váhu jednotlivých porcí, různých tepelných úprav	3. Telecí maso - telecí maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí - použití telecího masa v dietní kuchyni - správné rozporcování a krájení telecího masa - způsoby tepelné přípravy telecího masa – zaděláváním, pečením, smažením - hmotnost porcí jednotlivých tepelných úprav - seznámení s droby telecích mas a	

	jejich použití	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a používá jednotlivé části vepřového masa v praxi - ovládá správné porcování a vykost'ování jednotlivých částí vepřových mas - používá všechny tepelné úpravy vepřových mas a dokáže jich použít při technologických postupech - zná využití uzeného masa v praxi a jeho správné použití - ovládá váhy jednotlivých druhů mas při různé tepelné úpravě 	<p>4. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - vepřové maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí - správné porcování a krájení vepřového masa - tepelné přípravy vepřového masa vařením, dušením, pečením, smažením - použití vepřového uzeného masa - hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav – podle druhu masa - seznámení s vepřovými droby a jejich použití = zejména v české kuchyni 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a dokáže použít jednotlivé části skopového masa - zná použití králíčího masa - dokáže zhodnotit energetickou, biologickou hodnotu králíčího masa a jeho použití v dietní kuchyni - zná správné rozdělení skopového masa a jeho použití v praxi pro různé tepelné úpravy - zná veškeré gastronomické problémy týkající se podávání skopového masa - ovládá všechny váhy jedné porce všech tepelných úprav skopového masa - dokáže použít skopové droby v tepelné přípravě pokrmů 	<p>5. Skopové maso, jehněčí, kůzlečí a králíčí</p> <ul style="list-style-type: none"> - skopové maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí - králíčí maso – rozdělení a použití jednotlivých částí - správné rozporcování králíka - správné rozporcování a krájení skopového masa - způsoby tepelné úpravy skopového masa - hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav - použití vnitřností skopových mas 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a dokáže použít v praxi rozdělení ryb - ovládá předběžnou úpravu ryb - zvládá správné porcování ryb podle druhu a tepelné úpravy - zná varianty použití vnitřností v teplé i studené kuchyni - zná i jiné druhy korýšů, měkkýšů, obojživelníků = vyjmenovat + několik technologických postupů 	<p>6. Ryby, korýši, měkkýši, obojživelníci</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, použití ryb - předběžná úprava ryb podle druhu - správné porcování ryb - způsoby tepelné úpravy ryb vařením, dušením, pečením, smažením - použití vnitřností v teplé i studené kuchyni - seznámení s druhy jiných mořských živočichů, formou ukázky z učebnic a jiných knih 	

<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a použití drůbeže v praxi - ovládá předběžnou úpravu drůbeže – vykostění, porcování - orientuje se v tepelných přípravách jednotlivých druhů a způsobů úprav - dokáže použít drůbeží droby do různých technologických postupů - zná vlastnosti jednotlivých porcí různých tepelných úprav 	<p>7. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení použití drůbeže stručné opakování z 1. ročníku - předběžná úprava drůbeže, vykostování a porcování - tepelná úprava drůbeže vařením, zaděláváním, pečením, dušením, grilováním - seznámení s využitím drůbežích drobů - hmotnost jednotlivých porcí dle tepelné úpravy 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a dokáže použít v praxi - ovládá předběžné úpravy všech druhů zvěřiny - zná správné porcování a vykostování zvěřiny - orientuje se v jednotlivých tepelných úpravách různých typů zvěřiny - zná způsoby nakládání, špikování a použití různých marinád, přelivů, které se týkají divoké zvěře 	<p>8. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení použití zvěřiny, stručné opakování 1. ročníku - předběžná úprava zvěřiny, kucháním, vyvrhování, stahování, škubáním, atd. - předběžná úprava vykostováním a porcováním - správné použití zvěřiny různých tepelných úprav - použití různých druhů marinád a studených a teplých přelivů (omáček) 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná všechny druhy mletých mas a jejich různorodé použití - ovládá podle receptur pokrmů jejich tepelné zpracování - zná styl různých tvarů, dochucování a porcování hotových výrobků - používá znalostí o vazných prostředcích mletých mas a dokáže je v praxi použít 	<p>9. Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy mletých mas – samostatné i míchané = použití - tepelné zpracování mletých mas i jejich směsí - porcování, dochucování, tvarování různých druhů výrobků - seznámení s vaznými prostředky (pojivo pro mletá masa) 	
<ul style="list-style-type: none"> - předvede vědomosti a dovednosti naučené během 2.ročníku - doplní vědomosti a dovednosti, které vcelku jistě úplně nezvládá – stále procvičuje, aby splňoval požadavky 2. ročníku 	<p>10. Upevňování znalostí a dovedností 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost a dovednost ŠVP pro 2.ročník 	

3. Ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 224
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje všechna provozní pravidla, zachází s provozním vybavením dle předpisů - pracuje podle tematických plánů - zná a dodržuje všechny zásady BOZP, hygieny na pracovišti, osobní hygieny - dodržuje veškeré požární předpisy, dbá na celkové plnění všech pracovních povinností v provozu - dbá v rámci konzultací o zdokonalování a prohlubování všech vědomostí a dovedností doposud získaných 	<p>1. Úvod do odborného výcviku</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány - proškolení BOZP - hygiena na pracovišti - hygienické předpisy - osobní hygiena - plnění pracovních povinností provozu - seznámení s významem konzultací - posílení sebevědomí, získání jistoty a přehledu o významu oboru kuchařské práce 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá a orientuje se v poznatcích již získaných v předchozích ročnících - dokáže použít všech znalostí, nových trendů různých výrobků a surovin v technologických postupech, které získává z odborné literatury nebo videokazet se zaměřením na technologii kuchaře - dokáže použít vhodné druhy masa k minutkové úpravě - používá vhodné části hovězího masa a dokáže je zpracovat - používá vhodné části telecího masa a dokáže je zpracovat - používá vhodné části vepřového masa a dokáže je zpracovat - používá vhodné části z daných druhů a dokáže je použít ke správnému minutkovému zpracování - využívá mletých mas k minutkové úpravě a vnitřností všech jatečných zvířat - pracuje na rozšíření poznatků o anglickém způsobu úpravy, grilování a rozšiřuje též znalosti o speciální technologii různých úprav masa a jiných produktů - zná dokončování tepelných úprav pokrmů před hostem - zná hmotnosti masa minutkově upravovaných, zabývá se estetikou a vzhledem podávaných pokrmů 	<p>2. Rozvoj vědomostí a dovedností při přípravě pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - stručné opakování všech druhů masa jatečných zvířat - použití speciální technologie v minutkové úpravě a využití všech nových trendů různých přípravků a nově používaných surovin - použití vhodných mas k minutkové úpravě - minutková úprava z hovězího masa, vhodné části masa k úpravě - minutková úprava z telecího masa, vhodné části masa k úpravě - minutková úprava z vepřového masa, vhodné části masa k úpravě - minutková úprava z ryb, zvěřiny, drůbeže, vhodné a nejčastěji používané části - minutková úprava z mletých mas a vnitřností všech udaných druhů zvířat - anglický způsob, grilování, speciální úpravy, využití speciální technologie 	

	<ul style="list-style-type: none"> - zařazení nových trendů zpracování minutkové úpravy a využití nových produktů a surovin - dokončení tepelné úpravy pokrmů před hostem - znalost hmotností mas, estetická úprava a celkové podávání všech minutkových pokrmů 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a používá technologických vědomostí o výrobě majonéz - dokáže použít znalosti k výrobě složitých salátů, aspiků, rosolů - zná výrobu marinád a pochoutkového másla, dokáže je dobře použít - využívá znalostí k výrobě chlebičků, jednohubek, kanapek a dokáže je použít - dokáže vyrobit i použít výrobky z vajec, zeleniny, sýrů - zná úpravu ryb a podávání kaviáru - ovládá výrobu paštik, galantin, masových pěn, huspenin a dokáže je použít v praxi - zná podávání i výrobu koktejlů a dbá na estetický vzhled - zdokonaluje stále své vědomosti a dovednosti pomocí odborné literatury, aby dokázal využít nových trendů a specialit 	<p>3. Studená kuchyně Studené předkrmy + pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava majonéz za tepla i za studena, zásady při výrobě - úprava složitých salátů, aspiků, rosolů – význam, použití - úprava marinád a pochoutkových másel – využití ve studené kuchyni - výroba chlebičků, chuťovek, kanapek. Hlavní zásady při výrobě, normování, použití. - použití sýrů, vajec a zeleniny ve studené kuchyni – samotné výrobky a jejich použití - úprava ryb zpracovaných ve studené kuchyni – použití. Kaviár – podávání - úprava masových pěn, paštik, galantin a huspenin - příprava koktejlů – jejich podávání, estetický vzhled - seznámení s novými trendy studené kuchyně, různé speciality 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže použít vejce a sýry k výrobě teplého předkrmu - dokáže použít maso všech jatečných zvířat, vnitřností, ryb a drůbež k různým teplým předkrmům - zdokonaluje své poznatky o speciální úpravě teplých předkrmů 	<p>4. Studená kuchyně Příprava teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - využití vajec a sýrů ve studené kuchyni - využití masa mletého, vnitřností z jatečných mas, ryb, drůbeže - speciální úpravy teplých předkrmů – nové trendy - použití ovoce a zeleniny ve studené kuchyni 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná a dokáže použít jednotlivé části skopového masa - zná přípravu technologických postupů některých zahraničních kuchyní - používá znalostí o technologii české kuchyně - zná „krajová“ jídla a jejich technologické postupy - dokáže vytvořit vlastní kalkulaci jídla 	<p>5. Cizí (zahraniční) kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s přípravou pokrmů různých zahraničních kuchyní, nejvíce propagované: čínská, ruská, maďarská, francouzská, italská - česká kuchyně - „krajová“ jídla - vlastní kalkulace jídel - trendy moderní kuchyně 	

<ul style="list-style-type: none"> - zná význam a rozdělení moučníků - zná způsoby podávání moučníků - zvládá technologické postupy výroby moučníků z kynutých, litých, lineckých, piškotových, třených, listových, odpalovaných, tvarohových těst a zná jejich tepelné zpracování - ovládá výrobu kaší a pudinků - zvládá výrobu různých polev a nápojů 	<p>6. Rozšíření vědomostí o moučnicích, polevách a nápojích</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam moučníků, rozdělení a jejich tepelné zpracování - podávání moučníků - výroba moučníků z kynutých, litých, lineckých, piškotových, třených, listových, odpalovaných, tvarohových těst - úprava kaší a pudinků - úprava různých polev a nápojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá všechny skupiny dietních jídel - dokáže je v praxi použít a přizpůsobit novým trendům - zná zásady a principy dietních pokrmů - ovládá znalosti vegetariánské kuchyně, racionální výživy - využije znalostí o odlehčené stravě - dokáže manipulovat se surovinami při výdeji a příjmu surovin - používá všech znalostí získaných jinou formou vzdělání 	<p>7. Alternativní témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost dietních skupin - použití dietních pokrmů v kuchyni - zásady a principy dietní kuchyně - vegetariánská strava, racionální výživa - odlehčená strava, zdravá výživa - dovednost zacházení s potravinami při příjmu a výdeji surovin - manipulace a evidence potravin - využití znalostí při účasti různých kurzů exkurzí a přednášek 	
<ul style="list-style-type: none"> - předvede vědomosti a dovednosti naučené během 3.ročníku - dokáže použít všech znalostí a vědomostí získaných během konzultací - dokáže použít v teorii i praxi všechny získané vědomosti i dovednosti během 1., 2., 3.ročníku - prověří všechny své vědomosti a dovednosti před závěrečnými zkouškami 	<p>8. Upevňování znalostí a vědomostí 3. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost a dovednost ŠVP pro 3.ročník - použití rozšířených znalostí a vědomostí získaných na konzultacích - význam konzultace 3.ročníku - prověření všech znalostí a dovedností před závěrečnými zkouškami 	

DODATEK Č.1 - ŠVP KUCHAŘKÉ PRÁCE

2. Doplnění charakteristiky přístupu k žákům se SVP a k nadaným žákům

/Vztahuje se ke straně 5 – charakteristika ŠVP/

Žáci se SVP

Evidujeme tyto tři skupiny žáků: žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se zdravotním postižením a žáci sociálně znevýhodnění. Všichni žáci mohou navštěvovat konzultační hodiny jednotlivých učitelů. Škola vlastní fond učebnic, které může v případě nutnosti zapůjčit žákům ze zmíněných skupin. Další možností je využívání školních počítačů mimo výuku pro potřeby vzdělávání se. Naše škola postupně přechází na elektronickou podobu učebnic, žáci mají k dispozici programy OPVK, které jsou při výuce používány a jsou vyvěšeny na webových stránkách školy. V případě dlouhodobé absence žáka, který nemá přístup k internetu dostane okopírované materiály od učitele. Učitelé volí vhodné vyučovací metody pro práci se žáky se SVP, ve výuce jsou často využívány interaktivní tabule, vizualizéry a další technické pomůcky. Škola spolupracuje s PPP, sociálními pracovníci, DD, ÚP a dalšími institucemi. Žákům se věnuje třídní učitel a výchovný poradce, ke každému žákovi se přistupuje individuálně.

Nadaní žáci

Mimořádně nadaným žákům zajistí škola odpovídající přístup formou individuálního vzdělávacího plánu.

3. Materiální a personální zajištění výuky

/vztahuje se ke straně 5 – charakteristika ŠVP/

Žáci využívají pro teoretickou výuku obě budovy školy na Hlaváčkově náměstí. V budově A /stará budova/ je 8 učeben a 1 počítačová učebna. V budově B jsou 3 nově vybavené učebny, ve všech jsou interaktivní tabule, dataprojektory, vizualizéry a 1 počítačová učebna.

Škola nemá vlastní tělocvičnu, pronajímá si Sokolovnu od města. Jídelna se v budově školy také nenachází, žáci mají možnost využít služeb školní jídelny za obchodní akademií.

Teoretickou výuku zajišťuje 17 pracovníků s převážně odbornou kvalifikací pro dané předměty. Většina pedagogických pracovníků má více než 10-letou zkušenost s učňovským školstvím.

Praktická výuka je zajišťována v 1. ročníku ve cvičné kuchyni v prostorách školy na Hlaváčkově náměstí. Ve 2. a 3. ročníku probíhá praktická výuka na smluvních pracovištích.