

Školní vzdělávací program

KUCHAR – ČÍŠNÍK

SOŠ A SOU
MĚSTEC KRÁLOVÉ



OBSAH

1. Identifikační údaje.....	1
2. Profil absolventa.....	2
2.1 Pracovní uplatnění absolventa.....	2
2.2 Výsledky vzdělávání	2
2.3 Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání	3
3. Charakteristika školního vzdělávacího programu	4
3.1 Pojetí vzdělávacího programu	4
3.2 Organizace výuky.....	5
3.3 Metody a formy výuky	5
3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí	6
3.5 Realizace průřezových témat.....	11
3.6 Hodnocení žáků.....	15
3.7 Organizační zabezpečení vzdělávání.....	23
3.8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných	23
3.8.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	23
3.8.2 Vzdělávání nadaných žáků.....	24
3.8.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole	25
4. Učební plán.....	27
5. Převodní tabulka RVP do ŠVP.....	29
Český jazyk	30
Pojetí předmětu.....	30
1. ročník.....	32
2. ročník.....	33
3. ročník.....	34
Literatura	35
Pojetí předmětu.....	35
1. ročník.....	36
2. ročník.....	37
Anglický jazyk	38
Pojetí předmětu.....	38
1. ročník.....	40
2. ročník.....	41
3. ročník.....	42
Německý jazyk.....	44
Pojetí předmětu.....	44
1. ročník.....	46
2. ročník.....	47
Občanská nauka.....	48
Pojetí předmětu.....	48
1. ročník.....	50
2. ročník.....	51
3. ročník.....	52
Matematika.....	54
Pojetí předmětu.....	54
1. ročník.....	55
2. ročník.....	56

3. ročník.....	57
Tělesná výchova.....	59
Pojetí předmětu.....	59
1. ročník.....	61
2. ročník.....	64
3. ročník.....	67
Informatika.....	70
Pojetí předmětu.....	70
1. ročník.....	72
2. ročník.....	73
3. ročník.....	75
Základy ekologie.....	76
Pojetí předmětu.....	76
1. ročník.....	77
Základy přírodních věd.....	79
Pojetí předmětu.....	79
1. ročník.....	80
2. ročník.....	81
Ekonomika.....	82
Pojetí předmětu.....	82
2. ročník.....	83
3. ročník.....	84
Ekonomický projekt.....	85
Pojetí předmětu.....	85
3. ročník.....	86
Technologie.....	87
Pojetí předmětu.....	87
1. ročník.....	88
2. ročník.....	89
3. ročník.....	89
Speciální technologie.....	90
Pojetí předmětu.....	90
3. ročník.....	91
Potraviny a výživa.....	92
Pojetí předmětu.....	92
1. ročník.....	94
2. ročník.....	95
3. ročník.....	96
Stolničení.....	97
Pojetí předmětu.....	97
1. ročník.....	99
2. ročník.....	100
3. ročník.....	101
Zařízení provozoven.....	102
Pojetí předmětu.....	102
1. ročník.....	104
Komunikace ve službách.....	105
Pojetí předmětu.....	105

1. ročník.....	106
Odborný výcvik.....	107
Pojetí předmětu.....	107
1. ročník.....	108
2. ročník.....	112
3. ročník.....	116
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	120
8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP.....	122

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Městec Králové	
Adresa:	T. G. Masaryka 4, 289 03 Městec Králové	
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5, ústředna: 257 280 111, e-mail: info@kr-s.cz	
Kód oboru:	65-51-H/01	
Název RVP:	Kuchař – číšník	
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník	
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem	
Úroveň vzdělání EQF	3	
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium	
Jméno ředitele:	Mgr. Hana Podzimková	
Kontakty:	tel. 325 643 315 info@sossoumk.cz www.sossoumk.cz	
Platnost ŠVP od:	1. září 2022	
Schváleno pod číslem jednacím:		

V Městci Králové, dne 29. 8. 2022

Mgr. Hana Podzimková
ředitelka školy

2. PROFIL ABSOLVENTA

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce

2.1 Pracovní uplatnění absolventa

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

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

2.2 Výsledky vzdělávání

Absolventi v oblasti výkonu profese:

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 cítění 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 pracovně 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.

2.3 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.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

3.1 Pojetí vzdělávacího programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle aktualizovaného RVP 65–51–H/01 Kuchař – číšník vydaného MŠMT, č.j. MSMT-31622/2020-1.

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 kuchař – číšník. 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 práci kuchaře a číšníka. 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.

3.2 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 kuchař – číšník 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.

3.3 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 citění, 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, kurz studené kuchyně, 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.

3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. **že absolventi by měli:**

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

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. **že absolventi by měli:**

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

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn.

že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. **že absolventi by měli:**

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. **že absolventi by měli:**

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. **že absolventi by měli:**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. **že absolventi by měli:**

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

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. **že absolvent:**

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

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

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

- dodržovali bezpečnost spolupracovníků, své i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).

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

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
 - efektivně hospodařili s finančními prostředky;
 - nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
- d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:**
- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
 - rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
 - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
- e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:**
- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
 - ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti.
- f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:**
- ovládali druhy a techniku odbytu;
 - volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
 - dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.
- g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:**
- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
 - připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
 - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
 - posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
 - sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

3.5 Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

- osobnost a její rozvoj;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- stát, politický systém, politika, soudobý svět;
- masová média;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

- vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem);
- náležitém rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování;
- cílevědomém úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné rozhodování a jednání; tyto vědomosti a dovednosti budou žáci nejvíce získávat ve vyučovacích předmětech zaměřených na výchovu k občanství a společenskovední vzdělávání, tedy např. v občanské nauce, v základech společenských věd nebo v dějepisu;
- promyšleném a funkčním používání strategií výuky, např. používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely) atp.;
- realizaci mediální výchovy.

Člověk a životní prostředí

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni.
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;

- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno např. ve vzdělávacím občanském základu, estetickém vzdělávání a vzdělávání pro zdraví.

V odborné složce je průřezové téma diferencovaně začleněno do obsahových okruhů podle charakteru oborů vzdělání. Zaměřuje se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře
- a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

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

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

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

2. Svět vzdělávání

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

3. Svět práce

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

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Člověk a digitální svět

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;

- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo infromatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

V afektivní oblasti směřuje infromatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S infromatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

3.6 Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Prospěch žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech je klasifikován těmito stupni:

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

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení; za první pololetí lze místo vysvědčení vydat žákovi výpis z vysvědčení.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm (dále jen "klasifikace"), slovně nebo kombinací obou způsobů. O způsobu hodnocení rozhoduje ředitelka školy se souhlasem školské rady.

Škola převede slovní hodnocení do klasifikace nebo klasifikaci do slovního hodnocení v případě přestupu žáka na školu, která hodnotí odlišným způsobem, a to na žádost této školy nebo zákonného zástupce žáka. Škola, která hodnotí slovně, převede pro účely přijímacího řízení ke střednímu vzdělávání slovní hodnocení do klasifikace.

U žáka s vývojovou poruchou učení rozhodne ředitelka školy o použití slovního hodnocení na základě žádosti zákonného zástupce žáka.

Chování žáka je klasifikováno těmito stupni:

- 1 - velmi dobré
- 2 - uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Celkový prospěch žáka je hodnocen těmito stupni:

prospěl s vyznamenáním

prospěl

neprospěl

nehodnocen

Žák je hodnocen stupněm "prospěl s vyznamenáním", není-li v žádném povinném předmětu hodnocen při celkové klasifikaci stupněm horším než "chvalitebný", průměr z povinných předmětů nemá horší než 1,5 a jeho chování je velmi dobré.

Žák je hodnocen stupněm "prospěl", není-li v žádném z povinných předmětů hodnocen při celkové klasifikaci stupněm „nedostatečný“.

Žák je hodnocen stupněm "neprospěl", je-li v klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřený stupněm 5 – nedostatečný nebo není-li žák hodnocen z některého předmětu na konci druhého pololetí.

Žák je hodnocen stupněm "nehodnocen", je-li v některém povinném předmětu v prvním pololetí nehodnocen.

Postup do vyššího ročníku

Do vyššího ročníku postupuje žák, který na konci druhého pololetí nebo po opravných zkouškách prospěl ze všech povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem, s výjimkou předmětů, z nichž se žák nehodnotí.

Odložení klasifikace a přezkoušení žáka

Nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za první pololetí bylo provedeno nejpozději do konce června. Není-li možné hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí. Není-li žák hodnocen z povinného předmětu vyučovaného pouze v prvním pololetí ani v náhradním termínu, neprospěl.

Nelze-li žáka pro závažné objektivní příčiny klasifikovat na konci druhého pololetí, určí ředitel(ka) školy pro jeho klasifikaci náhradní termín, a to tak, aby klasifikace žáka mohla být provedena nejpozději do 30. září následujícího školního roku. Do doby náhradního termínu opravné zkoušky navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník. Žák, který nemohl být ze závažných objektivních, zejména zdravotních důvodů klasifikován ani v náhradním termínu, opakuje ročník.

Má-li zákonný zástupce žáka, zletilý sám za sebe pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů ode dne vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o přezkoumání výsledků hodnocení žáka; je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, krajský úřad. Pokud není dále stanoveno jinak, ředitel školy nebo krajský úřad nařídí komisionální přezkoušení žáka, které se koná nejpozději do 14 dnů od doručení žádosti nebo v termínu dohodnutém se zákonným zástupcem žáka. Česká školní inspekce poskytne součinnost na žádost ředitele školy nebo krajského úřadu.

V případě, že se žádost o přezkoumání výsledků hodnocení žáka týká hodnocení chování nebo předmětů výchovného zaměření, posoudí ředitel školy, je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, krajský úřad, dodržení pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáka stanovených podle § 30 odst. 2. V případě zjištění porušení těchto pravidel ředitel školy nebo krajský úřad výsledek hodnocení změní; nebyla-li pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků porušena, výsledek hodnocení potvrdí, a to nejpozději do 14 dnů ode dne doručení žádosti. Česká školní inspekce poskytne součinnost na žádost ředitele školy nebo krajského úřadu.

Výsledek přezkoušení sdělí ředitelka prokazatelným způsobem žákovi a jeho zákonnému zástupci. V případě změny hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí se žákovi vydá nové vysvědčení.

Žák může v jednom dni vykonat přezkoušení pouze z jednoho předmětu. Není-li možné žáka ze závažných důvodů ve stanoveném termínu přezkoušet, stanoví orgán jmenující komisi náhradní termín přezkoušení.

Opravné zkoušky

Opravné zkoušky se konají nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem(kou) školy. Žák může v jednom dni skládat pouze jednu opravnou zkoušku. Opravné zkoušky jsou komisionální.

Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do té doby je žák zařazen do nejbližšího vyššího ročníku.

Klasifikace v předmětech s převahou teoretického zaměření

Převahu teoretického zaměření mají jazykové, společenskovední, přírodovědné předměty a matematika.

Při klasifikaci výsledků v uvedených vyučovacích předmětech hodnotí:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic, zákonitostí a vztahů, kvalita a rozsah získaných dovedností vykonávat požadované motorické a intelektuální činnosti,
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení společenských a přírodních jevů a zákonitostí,
- kvalita myšlení, především jeho logika, samostatnost a tvořivost,
- aktivita v přístupu k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- přesnost, výstižnost a odborná i jazyková správnost ústního a písemného projevu, kvalita výsledků činností, osvojení účinných metod samostatného studia.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky uceleně a přesně a chápe vztahy mezi nimi. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení úkolů. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky v podstatě uceleně a přesně. Osvojené poznatky a dovednosti uplatňuje při řešení úkolů podle menších podnětů učitele. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti a přesnosti osvojení si požadovaných poznatků nepodstatné mezery. Při uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů potřebuje podněty učitele, často

se dopouští chyb. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti a přesnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů je nesamostatný a dopouští se závažných chyb. Závažné nedostatky dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně a přesně, má v nich závažné a značné mezery. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Své vědomosti nedovede uplatnit ani s podněty učitele. Nedovede samostatně studovat.

Klasifikace v předmětech s převahou praktického zaměření:

Stupeň 1 (výborný)

Samostatně a tvořivě využívá teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. Dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažnějších nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci a aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, překážky v práci překonává s občasnou pomocí učitele.

Stupeň 3 (dobrý)

Za pomoci učitele uplatňuje teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, překážky v práci překonává jen s častou pomocí učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Teoretické poznatky a získané dovednosti dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele. Dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele, také překážky v práci překonává jen s pomocí učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit teoretické poznatky při praktické činnosti. V dovednostech má podstatné nedostatky. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné a nepřesné. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat.

Klasifikace v předmětech s převahou výchovného zaměření

Stupeň 1 (výborný)

Žák je v činnostech velmi aktivní. Pracuje tvořivě, samostatně, plně využívá své osobní předpoklady a dále je rozvíjí. Jeho projev je působivý, originální, procítěný, bez nedostatků.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák je v činnostech aktivní, tvořivý a převážně samostatný. Využívá a v požadované míře rozvíjí své osobní předpoklady. Jeho projev je působivý a má jen menší nedostatky.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák je v činnostech méně aktivní a tvořivý. Nevyužívá dostatečně své schopnosti ani je v požadované míře nerozvíjí. Jeho projev je málo působivý, dopouští se v něm chyb. Při aplikaci vědomostí a dovedností potřebuje pomoc učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák je v činnostech málo aktivní a tvořivý. Rozvoj jeho schopností a jeho projev jsou málo uspokojivé. Vědomosti a dovednosti aplikuje jen se značnou pomocí učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák je v činnostech převážně pasivní. Rozvoj jeho schopností je neuspokojivý. Jeho projev je povětšinou chybný. Minimální osvojené vědomosti a dovednosti nedovede aplikovat.

Zásady klasifikace

Při celkové klasifikaci přihlíží učitel/ka k věkovým zvláštnostem žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období.

Při určování klasifikačního stupně posuzuje učitel/ka výsledky práce objektivně, nesmí podléhat žádnému vlivu.

V předmětu, ve kterém vyučuje více učitelů, určí výsledný stupeň za klasifikační období příslušní učitelé po vzájemné dohodě.

Přechází-li žák do jiné školy, zašle ředitelka dosavadní školy škole, na niž žák přechází, dokumentaci o žákovi a záznam o jeho chování a prospěchu za neukončené klasifikační období.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí lze vydat žákovi výpis z vysvědčení. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm, slovně nebo kombinací obou způsobů. Pokud je žák hodnocen slovně, v katalogovém listu je uvedena numerická hodnota hodnocení.

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Podklady pro hodnocení a klasifikaci získávají vyučující zejména:

- soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování,
- různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové, ...), analýzou výsledků různých činností žáků,
- konzultacemi s ostatními vyučujícími a podle potřeby i s psychologickými a zdravotnickými pracovníky.

Učitel/ka oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace, klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů, výtvorů. Po ústním vyzkoušení oznámí učitel/ka žákovi výsledek hodnocení okamžitě. Výsledky hodnocení písemných zkoušek a prací a praktických činností oznámí žákovi v co nejkratším termínu.

Známky z jednotlivých předmětů jsou zapisovány do systému Bakaláři, popř. do žákovské knížky.

Učitel(ka) je povinen(a) vést soustavnou evidenci o každé klasifikaci žáka průkazným způsobem tak, aby mohl vždy doložit správnost celkové klasifikace žáka i způsob získání známek (ústní zkoušení, písemné, ...).

V případě dlouhodobé nepřítomnosti nebo rozvázání pracovního poměru v průběhu klasifikačního období předá tento klasifikační přehled zastupujícímu učiteli nebo vedení školy.

Klasifikační stupeň určí učitel, který vyučuje příslušnému předmětu. Při dlouhodobějším pobytu žáka mimo školu (lázeňské léčení, léčebné pobyty, dočasné umístění v ústavech apod.) vyučující respektuje známky žáka, které škole sdělí škola při instituci, kde byl žák umístěn; žák se znovu nepřezkoušuje.

Při určování stupně prospěchu v jednotlivých předmětech na konci klasifikačního období se hodnotí kvalita práce a učební výsledky, jichž žák dosáhl za celé klasifikační období.

Stupeň prospěchu se neurčuje na základě průměru z klasifikace za příslušné období, lze použít „vážený průměr“.

Výsledná známka za klasifikační období musí odpovídat známám, které žák získal a které byly sděleny rodičům.

Případy zaostávání žáků v učení a nedostatky v jejich chování se projednávají v pedagogických radách.

Na konci klasifikačního období, v termínu, který určí ředitel(ka) školy, zapíše učitelé příslušných předmětů výsledky celkové klasifikace do katalogového listu žáka a připraví návrhy na umožnění opravných zkoušek, na klasifikaci v náhradním termínu apod.

Opravené písemné práce musí být ve škole předloženy žákům a na požádání také jejich rodičům.

Při určování klasifikačního stupně posuzuje učitel výsledky práce objektivně, nesmí podléhat žádnému vlivu subjektivnímu ani vnějšímu.

Učitel prověřuje znalosti žáků jen z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností.

Dodržuje zásady pedagogického taktu:

- hodnocení musí být jednoznačné, srozumitelné a srovnatelné s předem stanovenými kritérii
- hodnocení probíhá ve smyslu naplnění cílů Zákona 561/2004 Sb.
- při zkoušení nehledá mezery ve vědomostech žáka, ale hodnotí to, co žák umí
- po nepřítomnosti delší než jeden týden neklasifikuje žáky ihned po jejich návratu do školy, nenutí je dodatečně dopisovat do sešitu poznámky k probranému učivu (pokud to není jediný zdroj informací)
- při zkoušení nehledá mezery ve vědomostech žáka, ale hodnotí to, co žák umí
- nesmí zadávat novou látku k samostatnému nastudování celé třídy

Třídní učitelé a výchovná poradkyně jsou povinni seznamovat ostatní vyučující s doporučením odborných vyšetření, která mají vztah ke způsobu hodnocení a klasifikace žáka a způsobu získávání podkladů. Údaje o nových vyšetřeních jsou součástí zpráv třídních učitelů a výchovné poradkyně na pedagogické radě.

Klasifikace chování

O klasifikaci chování žáků rozhoduje ředitelka po projednání v pedagogické radě. Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli. Pokud třídní učitel tento postup nedodrží, mají další vyučující možnost podat návrh na pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování zásad slušného chování a vnitřního řádu školy během klasifikačního období. Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka; k uděleným opatřením k posílení kázně se přihlíží pouze tehdy, jestliže tato opatření byla neúčinná.

Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a ustanovení vnitřního řádu školy. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v rozporu s pravidly chování a s ustanoveními vnitřního řádu školy. Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům slušného chování nebo řádu školy nebo se opakovaně dopustí méně závažných přestupků. Zpravidla se přes důtku třídního učitele dopouští dalších přestupků, narušuje výchovně vzdělávací činnost školy. Ohrožuje bezpečnost a zdraví svoje nebo jiných osob. Bez řádné omluvy zameškal více než 10 vyučovacích hodin v průběhu klasifikačního období a zákonný zástupce byl na neomluvenou absenci včas a prokazatelně upozorněn.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Chování žáka ve škole je v příkrém rozporu s pravidly slušného chování. Žák se dopustí takových závažných přestupků proti školnímu řádu nebo provinění, že je jimi vážně ohrožena výchova nebo bezpečnost a zdraví jiných osob. Záměrně narušuje hrubým způsobem výchovně vzdělávací činnost školy. Zpravidla se přes důtku ředitelky školy dopouští dalších přestupků. Bez řádné omluvy zameškal více než 25 vyučovacích hodin v průběhu klasifikačního období a zákonný zástupce byl na opakovanou neomluvenou absenci včas a prokazatelně upozorněn.

Výchovná opatření

Výchovná opatření jsou pochvaly a jiná ocenění a opatření k posílení kázně. Třídní učitel/ka nebo ředitel/ka/ školy může žákovi po projednání v pedagogické radě udělit za mimořádný projev humánnosti, občanské a školní iniciativy, za záslužný nebo statečný čin, za dlouhodobou úspěšnou práci pochvalu nebo jiné ocenění (dále jen "pochvala"). Totéž může provést zástupce obce na půdě obecního úřadu. Ústní nebo písemnou pochvalu uděluje žákovi před kolektivem třídy nebo školy třídní učitel nebo ředitel(ka) školy. Pochvaly a jiná ocenění se zaznamenávají do katalogových listů. Opatření k posílení kázně žáků se ukládá za závažné nebo opakované provinění proti školnímu řádu. Toto opatření předchází zpravidla před snížením stupně z chování. Podle závažnosti provinění se ukládá některé z těchto opatření: napomenutí třídního učitele, důtku třídního učitele, důtku ředitele(ky) školy. Třídní učitel/ka může žákovi podle

závažnosti provinění udělit napomenutí nebo důtku. Ředitel(ka) školy uděluje důtku po projednání v pedagogické radě. Napomenutí a důtky se udělují před kolektivem třídy nebo školy.

Třídní učitel(ka) oznámí důvody udělení výchovného opatření písemně prokazatelným způsobem zástupci žáka. Opatření se zaznamenává do katalogového listu žáka, nezaznamenává se na vysvědčení. Za jeden přestupek se uděluje žákovi pouze jedno opatření k posílení kázně.

Vzdělávání a hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

Zdravotním postižením je pro účely tohoto zákona mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování.

Zdravotním znevýhodněním je pro účely tohoto zákona zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Sociálním znevýhodněním je pro účely tohoto zákona:

- a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,
- b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo
- c) postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky podle zvláštního právního předpisu

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení.

Žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Délku středního vzdělání může ředitel(ka) školy ve výjimečných případech jednotlivým žákům se zdravotním postižením prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.

Žáci se zdravotním postižením mají právo bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou.

Ředitel(ka) střední školy může ve třídě nebo studijní skupině, ve které se vzdělává žák se speciálními vzdělávacími potřebami, zřídit funkci asistenta pedagoga. V případě žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je nezbytné vyjádření školského poradenského zařízení.

3.7 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 kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

3.8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

3.8.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ) Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. 3 (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky, závěrečné zkoušky s výučním listem, maturitní zkoušky a absolutoria v

konzervatoři. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou nebo maturitní zkoušku (úpravu podmínek závěrečné a maturitní zkoušky a absolutoria v konzervatoři pro žáky se SVP stanoví příslušné prováděcí předpisy vč. vyhlášky č. 27/2016 Sb.). Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciaci vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

3.8.2 Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Standardně se v odborném vzdělávání sleduje nadání u žáků skupiny uměleckých oborů, kde je povinnou součástí přijímacího řízení talentová zkouška. Jejich vzdělávání včetně organizace výuky (vytváření skupin nebo oddělení) se řídí v plném rozsahu příslušným RVP a vyhláškou

č. 13/2005 Sb. Ovšem i zde se mohou vyskytnout žáci, kteří svými schopnostmi převyšují ostatní a lze je označit za mimořádně nadané.

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat je do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

3.8.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Péči o žáky se SVP a žáky nadané má v kompetenci výchovný poradce školy ve spolupráci s vedením školy. Jeho činností v této oblasti je především tvorba PLPP, sledování využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikace se školským poradenským zařízením, žáky a rodiči nezletilých žáků, s učiteli příslušných vyučovacích předmětů, s koordinátory a instruktory praktického vyučování u zaměstnavatelů, popř. s dalšími institucemi. V případě poskytování podpůrných opatření druhého a vyšších stupňů spolupracuje se ŠPZ.

Systém péče o žáky se SVP

- pokud nastupující žák (popř. v průběhu studia) předloží posudek z ŠPZ s doporučením zařadit žáka do 1. stupně podpůrných opatření, nebo je žák na základě pedagogické diagnostiky zařazen do 1. stupně podpůrných opatření, může mu být vytvořen PLPP v souladu s tímto posudkem (spolupráce s vyučujícími příslušných předmětů)
- za realizaci podpory je zodpovědný učitel, využívá přímou pomoc ve výuce v konzultaci s výchovným poradcem
- PLPP je tři po sobě jdoucí měsíce vyhodnocován

- v případě efektivní podpory PLPP se prodlužuje platnost plánu podpory
- v případě neefektivní podpory PLPP, je žák zaslán do ŠPZ

System péče o žáky nadané

- pokud je žák diagnostikován jako mimořádně nadaný, může být vzděláván dle IVP nebo ho lze zařadit na základě vykonaných zkoušek do vyššího ročníku
- škola mu nabídne a pomůže zrealizovat stáž na odborném pracovišti, zapojí ho do různých projektů či soutěží rozvíjejících jeho nadání

Dosažení úspěchu při vzdělávání těchto žáků je podporováno zejména:

- povzbuzováním při případných neúspěších
- posilováním jejich motivace k učení
- poskytováním pomoci při osvojování si vhodných učebních způsobů
- začleňováním těchto žáků do běžného kolektivu
- vytvářením pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spoluprací s odbornými institucemi (ŠPZ, odborní lékaři, pracovníci z oblasti sociálně právní ochrany žáka)
- spoluprací s rodiči, se sociálními partnery, se zaměstnavateli
- dalším vzděláváním učitelů
- uplatňováním adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

4. UČEBNÍ PLÁN

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy				
Předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Jazykové vzdělávání				13
Český jazyk	1	1	1	3
Anglický jazyk	2	2	2	6
Německý jazyk	2	2	0	4
Společenskovědní vzdělávání				3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematické vzdělávání				4
Matematika	1	1,5	1,5	4
Estetické vzdělávání				2
Literatura	1	1	0	2
Vzdělávání pro zdraví				3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání				3
Informatika	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání				3
Základy ekologie	1	0	0	1
Základy přírodních věd	1	1	0	2
Ekonomické vzdělávání				3
Ekonomika	0	1	1	2
Ekonomický projekt	0	0	1	1
Výroba pokrmů				40
Technologie	2	1	2	5
Speciální technologie	0	0	1	1
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Odborný výcvik	9	10,5	10,5	30
Odbyt a obsluha				20
Stolničení	1	1	1	3
Odborný výcvik	5	6	6	17
Komunikace ve službách				4

Komunikace ve službách	1	0	0	1
Odborný výcvik	1	1	1	3
Celkem	33	33	32	98

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	30
Časová rezerva, exkurze, výchovné vzdělávací akce	7	7	5
Závěrečné zkoušky			1
Celkem	40	40	36

Poznámky:

1. Příprava žáků je organizována jako tříleté studium.
2. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.
3. Český jazyk a Literatura jsou vyučovány jako jeden předmět Český jazyk a literatura. Vyučující vždy na začátku školního roku určí, která vyučovací hodina je literatura.
4. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a ve druhém a třetím ročníku na smluvních pracovištích.
5. Disponibilní hodiny byly využity pro druhý cizí jazyk, odborné předměty a odborný výcvik.
6. 3 hodiny ekonomického vzdělávání jsou nahrazeny besedou nebo exkurzí (banka, firma, úřad práce).

5. PŘEVODNÍ TABULKA RVP DO ŠVP

Škola:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Městec Králové				
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník				
Název ŠVP:	Kuchař – číšník				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu studia		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání	9	288		13	420
- český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
- cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
			Německý jazyk	4 (4)	132
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96		3	99
			Základy ekologie	1	33
			Základy přírodních věd	2	66
Ekonomické vzdělávání	3	96		3	93
			Ekonomika	2	63
			Ekonomický projekt	1	30
Výroba pokrmů	10	320		40	1276
			Technologie	5 (2)	159
			Speciální technologie	1	30
			Potraviny a výživa	3	96
			Zařízení provozoven	1	33
			Odborný výcvik	30 (24)	958
Odbyt a obsluha	7	224		20	639
			Stolničení	3	96
			Odborný výcvik	17 (16)	543
Komunikace ve službách	2	64		4	129
			Komunikace ve službách	1 (1)	33
			Odborný výcvik	3 (2)	96
Disponibilní hodiny	47	1504		(49)	
Celkem	96	3072		98	3138

ČESKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Český jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků, naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Dále prohlubovat jazykové vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na další společenské a profesní uplatnění.</p> <p>Vést žáky k tomu, aby uplatňovali mateřský jazyk, vyjadřovali se správně v písemném i mluveném projevu v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Žáci by měli poznat rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a vhodně použít určitý tvar z obou oblastí.</p> <p>Rozvíjet vyjadřovací schopnosti a dovednosti žáků v rovině prostě sdělovací, především v ústním projevu, pochopit význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění.</p> <p>Pomoci žákům orientovat se při vyhledávání a získávání informací z různých zdrojů, využívat a hodnotit informace, vhodným způsobem je předávat dalším uživatelům.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí i s oblastí Informační a komunikační technika.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.</p> <p>Učivo je rozvrženo do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační výchovy a stylistiky. Také sem patří práce s textem a získávání informací.</p> <p>Ve všech oblastech učivo navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole, upevňuje užívání pravopisných pravidel, klade důraz na zvládnutí základních jazykových jevů, vysvětluje systém mateřského jazyka, zákonitosti tvarosloví a skladby, učí žáky pracovat s jazykovými i jinými příručkami, pracovat s odborným textem, správně vysvětlit a užívat cizí slova a odborné termíny.</p> <p>Vysvětluje principy rétoriky, verbální i nonverbální komunikace. Směřuje ke zdokonalení komunikativních dovedností a schopnosti mluvit a jednat s lidmi v běžných životních situacích, používat spisovný jazyk, kultivovaně se vyjadřovat v ústním i písemném projevu.</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>

<p>Hodnocení žáků:</p>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokážou se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zodpovědně pracuje samostatně i v týmu. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaží se o efektivní učení. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- orientuje se v soustavě jazyků- rozlišuje spisovné a nespisovné útvary, obecnou češtinu, dialekty, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci- pracuje s jazykovými příručkami a slovníkem cizích slov- nahradí běžné cizí slovo českým výrazem a naopak	Jazyk – obecné poznatky o jazyce <ul style="list-style-type: none">- jazyk jako nástroj dorozumívání- druhy jazyků, slovanské jazyky- čeština – národní jazyk- spisovné a nespisovné útvary jazyka- slovo a slovní zásoba- jazykové příručky- cizí slova
<ul style="list-style-type: none">- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu- aplikuje zákonitosti tvoření slov- určuje slovní druhy- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- hlavní principy českého pravopisu- obohacování slovní zásoby /způsoby tvoření nových slov/- slova jednoznačná, mnohoznačná- slovní druhy- tvarosloví /podstatná a přídavná jména/- základní principy větné stavby
<ul style="list-style-type: none">- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska- klade otázky a formuluje odpovědi- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně- chápe rozdíl mezi monologem a dialogem- zvládne přednést krátký projev- zvolí vhodné jazykové prostředky vypravování a charakteristiky	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">- základy rétoriky – slohotvorní činitele- funkční styly- verbální a neverbální komunikace,- psaný a mluvený projev, kultura řeči- monolog a dialog- vypravování- charakteristika
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o knihovnách a jejich službách- zvládne vyhledat informace na internetu, dovede obsah krátce reprodukovat- porozumí obsahu textu i jeho částem	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">- knihovny a jejich služby- práce s internetem /vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu/

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše postavení češtiny v rámci evropských jazyků - pracuje s jazykovými příručkami a slovníky - rozlišuje odbornou terminologii 	<p>Jazyk – obecné poznatky o jazyce</p> <ul style="list-style-type: none"> - postavení češtiny mezi ostatními jazyky - práce se slovníky - odborné termíny, jejich správné užití
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu - popíše, co jsou synonyma, antonyma, homonyma - v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví, určuje mluvnické kategorie - rozlišuje větné členy - orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby - odhaluje jazykové a stylizační nedostatky 	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní principy českého pravopisu - synonyma, antonyma, homonyma - tvarosloví /zájmena, číslovky, slovesa/ - základní principy větné stavby, větné členy - věta jednoduchá, souvětí
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska - klade otázky a formuluje odpovědi - posoudí kompozici projevu, slovní zásobu, skladbu - vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu, má přehled o základních slohových postupech - používá odborné názvy ze svého oboru v základních útvarech odborného stylu, zejména v odborném popisu - vytvoří základní útvary administrativního stylu 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace a strategie, kultura osobního projevu - projevy prostě sdělovací /blahopřání, pozvánka, osobní dopis/ - administrativní styl /úřední dopis, žádost, reklamace, objednávka/ - vyplňování formulářů, inzerát - popis prostý, odborný - popis pracovního postupu
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o vycházejících novinách a časopisech, dokáže se orientovat v tisku, reprodukovat kratší zprávu /s přípravou/, rozlišuje bulvár - zvládne vyhledat a zpracovat informace z internetu, dokáže je přeposlat e-mailem 	<p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - noviny, časopisy /orientace v tisku, reprodukce krátké zprávy/ - internet /vyhledávání a zpracování informací, předání inf. e-mailem/

3. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - má orientační přehled o vývoji jazyka	Jazyk – obecné poznatky o jazyce - vývoj jazyka
- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu - v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví - orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby - rozlišuje větu hlavní a vedlejší - klade správně interpunkci ve větách jednoduchých i v souvětí	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - hlavní principy českého pravopisu - neohebné slovní druhy - souvětí souřadné, podřadné - druhy vedlejších vět - poměry mezi hlavními větami
- posoudí úroveň řečnických vystoupení, odhalí základní nedostatky a opraví je - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - zjišťuje informace z různých zdrojů a hodnotí je - napíše životopis, žádost - zvládne přednést krátký projev - má přehled o základních slohových postupech	Komunikační a slohová výchova - referát - výklad - životopis - žádost o místo - publicistický styl - řečnické útvary - komunikační situace, kultura řeči
- zvládne vyhledat, vyhodnotit a pracovat se získanými informacemi - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - text interpretuje, diskutuje na dané téma - pořizuje výpisky z odborného textu	Práce s textem a získávání informací - práce s internetem /vyhledávání, zpracování, hodnocení informací/ - práce s odborným textem

LITERATURA

Učební osnova předmětu	Literatura		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Hlavním cílem předmětu estetické vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Přispívat celkově ke kulturnosti člověka.</p> <p>Dalším cílem je rozvíjet čtenářské dovednosti žáků, rozvíjet schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací. Učit žáky orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje.</p> <p>Rozvíjet komunikativní dovednosti, schopnosti žáka, ovlivňovat hodnotovou orientaci a postoje v oblasti kulturní a umělecké, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské.</p> <p>Přispívat k formování etického a občanského profilu žáka. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.</p> <p>Estetické vzdělávání má nadpředmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů, např. český jazyk, společenskovední vzdělávání, informační technologie. Vzdělávací oblast je propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí, IKT.</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 cítění, vkusu a zájmu o druhé lidi. Prohlubují se také znalosti mateřského jazyka, kultivuje projev žáků, součástí je práce s uměleckým textem.</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 SOŠ a SOU Městec Králové.</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, 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>
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"> - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokážou se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zodpovědně pracuje samostatně i v týmu. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaží se o efektivní učení. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - umění - druhy umění - umělecká díla - význam a funkce literatury - hlavní literární směry
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - literární druhy a žánry - poezie, próza, drama - báje, bajky - lidová slovesnost

<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o kulturních institucích ČR a regionu, orientuje se v nabídce kulturních akcí - sleduje vliv cizích kultur na kulturu českou, je tolerantní k odlišnostem, vnímá rozdíl kulturních tradic 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - znaky a zvláštnosti cizích kultur
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Významné osobnosti českého a světového umění</p> <ul style="list-style-type: none"> - ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace z různých oblastí umění, vyjadřuje vlastní prožitky - orientuje se v české kinematografii - chápe hudbu jako druh umění i jako zdroj poznání a zábavy, orientuje se v hudebních stylech - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele 	<p>Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - filmové umění /historie filmu, současná filmová produkce/ - hudební umění /hudba a film, moderní hudba/ - výtvarné umění - hlavní literární směry
<ul style="list-style-type: none"> - učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - dokáže převyprávět pověst - uvede významné představitele literatury 19. a 20. století 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - pověsti - písňové texty - humor v literatuře /satira, ironie/ - dobrodružná literatura, detektivky - základní přehled 19. a 20. století
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s vývojem architektury, dokáže vyjmenovat kulturní slohy - 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 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - architektura, kultura bydlení a odívání - tradice a zvyky regionu - kulturní hodnoty, životní styl - reklama a její funkce, vliv masmédií na občana
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Vybrané kapitoly z umění a literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> - historické události v literatuře - mezilidské vztahy v literatuře - mladý hrdina v současné literatuře /ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek/

ANGLICKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Anglický jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a vyhledat potřebné informace - zpracovat cizojazyčný text - komunikovat v běžných situacích: požádat o pomoc, představit se, zeptat se na cestu, omluvit se, apod. - vytvořit souvislý text na dané téma - během celého studia získat slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné). - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura) - Procvičí konverzaci v situacích reálného života (v restauraci, při seznamování, telefonování...) - Získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi v dílnách; - Seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi.
Metody a formy výuky:	<p>Jako metody výuky budou praktikovány: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konverzace se zaměří na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení - Gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata - Při výuce bude použita: učebnice, slovník, cizojazyčné časopisy, audio a videonahrávky, odborné texty a návody - Výuka dovede studenty k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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</p>

	<p>hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat a v přihlédnutí k aktivitě v hodinách.</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>Klíčové kompetence: <i>Oblast komunikativních kompetencí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém, žák žije a k prohloubení vědomostí o něm. - seznamovat žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťovat od předsudků rasizmu a nesnášenlivosti a vést k prohlubování vlastní národní identity. - rozvíjet dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací. - podporovat tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívat k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjet nadání a utvářet jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci. <p>Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

(podle učebnice Chill out 1)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozdraví a rozloučí se - řekne, jak se jmenuje, a na jméno se zeptá - podá stručné informace o sobě - hláskuje své jméno a další stručná sdělení - řekne a zeptá se, kdo co vlastní - zeptá se, kde se koná určitá akce (oslava) - napíše SMS zprávu a odpoví na ni - reaguje na návrh - pojmenuje věci - pojmenuje oblečení a barvy - vysvětlí, jak je kdo oblečený - zeptá se na cenu oblečení v obchodě - vede jednoduchý rozhovor s prodávajícím - vyjádří základní číselné jednotky - řekne, kolik je hodin, a zeptá se na čas - popíše svůj denní režim i denní činnosti ostatních - pojmenuje příbuzenské vztahy v rodině - porovná zápisy v diáři - vyjádří nesouhlas - hovoří o svých zálibách a zeptá se na záliby - zjistí místo a čas setkání s přáteli - domluví se s ostatními na činnostech ve volném čase - orientuje se v menu a objedná jídlo v restauraci - popíše různá místa ve městě - zorientuje se na neznámém místě - zeptá se na cestu a sám cestu vysvětlí - zjistí a podá informace o městě - napíše e-mail s pozvánkou - popíše místnosti v domě - označí domácí práce - vyjádří, co dělá právě teď - požádá o pomoc - napíše jednoduchou omluvu a její důvod - sdělí, jak často se věnuje určitým činnostem - porozumí nabídkám na dovolenou - vybere vhodný zájezd - mluví o povinnostech a pravidlech 	<p>Základní konverzační obraty</p> <ul style="list-style-type: none"> - názvy zemí - pozdrav a rozloučení - otázka a odpověď, hláskování - sloveso „to be“ <p>Vedení rozhovoru</p> <ul style="list-style-type: none"> - sloveso „have“ - na oslavě - přivlastňování - členy <p>Móda a nakupování</p> <ul style="list-style-type: none"> - barvy a oblečení - číslovky - množné číslo - rozhovor v obchodě <p>Denní činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - kolik je hodin - popis denních činností - rodinné vztahy - časování sloves v přítomném čase <p>Zájmy a záliby, v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> - místopis, koníčky - restaurace – menu, rozhovor - gerundium - zjišťovací a doplňovací otázky <p>Ve městě</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace ve městě - vazba „there is/are“ - sloveso „can“ - místní předložky <p>Domov a bydlení</p> <ul style="list-style-type: none"> - místnosti v domě - domácí práce - frekvenční příslovce - přítomný čas průběhový <p>Cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - nabídky cestovní kanceláře - slovesa „have to“, „must“ - stupňování přídavných jmen - Česká republika

<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní svůj názor - porovná vlastnosti a úroveň kvality věcí - vyjmenuje oblíbená místa v ČR a vysvětlí důvod své obliby - pojmenuje roční období a měsíce - řekne ostatním, jaké je počasí, a zeptá se na něj - vypráví o svátcích - řekne o svých plánech a představách o budoucnosti - vyjádří náhlá rozhodnutí o budoucnosti - vyjádří, kde byl a co tam dělal - zeptá se ostatních na jejich minulost - převypráví příběh - klade doplňující otázky k informacím - porovná informace v různých textech 	<p>Počasí</p> <ul style="list-style-type: none"> - názvy měsíců a ročních období - vyjádření data, řadové číslovky - počasí - budoucí čas <p>Minulost</p> <ul style="list-style-type: none"> - minulý čas slovesa „be“ - minulý čas pravidelných sloves - nepravidelná slovesa - vypravování
---	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

(podle učebnice Chill out 2 – lekce: 11–15)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - sepíše seznam potravin, které je třeba nakoupit - vyjádří množství různých potravin - zeptá se na potřebné množství - popíše postup přípravy oblíbeného jídla - dorozumí se v obchodě při nákupu a placení - pojmenuje různé druhy sportů - hovoří o sportech tradičních i netradičních - zeptá se spolužáků na jejich sportovní aktivity - zeptá se na zkušenosti - vyjádří své zážitky a zkušenosti - vyjádří způsob, jakým probíhá děj - popíše svůj životní styl - vypráví o životním stylu ostatních lidí - popíše, co vidí na fotografii - shrne informace z článku - porozumí hlavním bodům článku - napíše článek do časopisu - naplánuje výlet - připraví program pro turisty - diskutuje s ostatními o různých návrzích - napíše článek o svém městě/regionu - popíše významná místa v České republice 	<p>Stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – potraviny - situační rozhovory – nakupování - výrazy množství, počítatelná a nepočítatelná, some/any - použití there is/there are - technologický postup přípravy jídla - jak napsat e-mail <p>Sport</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – druhy sportů - oznámení – plakát na sportovní akci - vyjádření zkušeností - předpřítomný čas - příslovce způsobu - použití: play, go, do <p>Životní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – životní styl - interview - speed dating - novinový článek - tázací zájmena - vedlejší věty vztažné - nepřímá otázka

<ul style="list-style-type: none"> - doporučí zajímavá místa na výlety v České republice - pojmenuje jednotlivé části těla - pojmenuje běžné nemoci a jejich příznaky - popíše léčbu běžných nemocí - pochopí hlavní myšlenku textu - vypráví smyšlené příběhy podle obrázků - porovná medicínu dříve a nyní 	<p>Cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – cestování - plánování výletu, zajímavá místa v ČR - plakát: moje město/vesnice - článek do studentského časopisu - modální slovesa - tázací dovětky - budoucí čas – plánovaná budoucnost <p>Zdraví a nemoci</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – části lidského těla - nemoci, domácí léčba - stylizace příběhu podle obrázků - podmínkové věty (větné řetězce) - minulý čas – dějiny medicíny
---	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 60

(podle učebnice Chill out 2 – lekce: 16–20)

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porovná informace z různých zdrojů - opraví chybná tvrzení - odpoví na inzerát - přesvědčí ostatní o svém názoru - navrhne zajímavý program pro veřejnost - popíše, co se stalo - podá svědectví - napíše, co dělal v minulosti - vypráví o emocích - popíše a porovná obrázky - dokončí/upraví konec příběhu - popíše informace z grafu - vyjádří svůj názor na trestné činy - zjistí program kina, divadla - pozve někoho do kina, divadla - objedná vstupenky - vypráví obsah filmu, div. hry - charakterizuje hlavní postavu - zhodnotí nový film, div. hru - doporučí nový film - vyhledá informace na internetu - pojmenuje náradí a věci potřebné k opravě - stručně popíše rozsah oprav - vysvětlí, co a proč je třeba opravit 	<p>Příroda</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – flora a fauna - čtený text – ohrožené druhy - interview v zoo - trpný rod - frázová slovesa - budoucí čas s „will“ - odpověď na inzerát <p>Kriminalita</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – trestné činy - čtený text – novinový článek - popis a porovnání obrázků - minulý čas průběhový - složeniny se some, any, no, every - vyjádření množství - vedlejší věty časové - vypravování <p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – kino, divadlo, film - situační rozhovor – nákup vstupenek - e-mail s pozvánkou, dopis - čtený text – program kina - dějiny filmu - shrnutí časů - použití „used to“ <p>Domácnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – náradí, opravy, domácí práce, vedení domácnosti - situační rozhovor – v opravně

<ul style="list-style-type: none">- vypráví o výletě- identifikuje, co slyší- zdůrazní, komu patří věci- naplánuje prázdninové aktivity- diskutuje o návrzích, jak a kde strávit prázdniny- vyjádří svou nespokojenost- sestaví stížnost- zhodnotí prázdniny	<ul style="list-style-type: none">- čtený text – korekce textu- přivlastňovací zájmena samostatná- předpřítomný čas průběhový- vypravování – výlet <p>Prázdniny</p> <ul style="list-style-type: none">- slovní zásoba – prázdninové činnosti- budoucí čas – shrnutí- čtený text – nabídky cestovní kanceláře- stížnost- průběhový čas přítomný pro vyjádření budoucnosti
---	--

NĚMECKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Německý jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a vyhledat potřebné informace - zpracovat cizojazyčný text - komunikovat v běžných situacích: požádat o pomoc, představit se, zeptat se na cestu, omluvit se, apod. - vytvořit souvislý text na dané téma - během celého studia získat slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné). - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura) - Procvičí konverzaci v situacích reálného života (v restauraci, při seznamování, telefonování...) - Získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi v dílnách; - Seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi.
Metody a formy výuky:	<p>Jako metody výuky budou praktikovány: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konverzace se zaměří na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení - Gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata - Při výuce bude použita: učebnice, slovník, cizojazyčné časopisy, audio a videonahrávky, odborné texty a návody - Výuka dovede studenty k využití německého jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také</p>

	<p>mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat a v přihlédnutí k aktivitě v hodinách.</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>Klíčové kompetence: <i>Oblast komunikativních kompetencí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém, žák žije a k prohloubení vědomostí o něm. - seznamovat žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťovat od předsudků rasizmu a nesnášenlivosti a vést k prohlubování vlastní národní identity. - rozvíjet dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací. - podporovat tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívat k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjet nadání a utvářet jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci. <p>Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, - orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	<p>1.1 Společenské obraty (pozdravy, seznámení...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - určitý a neurčitý člen, pořádek slov ve větě - osobní zájmena - časování sloves v přítomném čase
	<p>1.2 Moje rodina a popis osoby</p> <ul style="list-style-type: none"> - časování sloves sein a haben - zápor
	<p>1.3 Záliby – volný čas</p> <ul style="list-style-type: none"> - skloňování podstatných jmen - základní číslovky
	<p>1.4 Ubytování (simulační metody)</p> <ul style="list-style-type: none"> - předložky se 3. pádem - předložky se 4. pádem
	<p>1.5 Moje město – popis</p> <ul style="list-style-type: none"> - skloňování osobních zájmen - přivlastňovací zájmena
	<p>1.6 Škola</p> <ul style="list-style-type: none"> - časování sloves se změnou kmene - rozkazovací způsob
	<p>1.7 Nakupování (simulační metody)</p> <ul style="list-style-type: none"> - určování času
	<p>1.8 Počasí</p> <ul style="list-style-type: none"> - slabá podstatná jména - množné číslo podst. jmen
	<p>1.9 Popis cesty, dotazy na cestu</p> <ul style="list-style-type: none"> - wo? wohin? - předložky se 3. a 4. pádem

2. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, - orientuje se v textu, umí v textu nalézt důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	<p>2.1 Kultura – TV, kino, internet ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Časování způsobových sloves - Sloveso wissen
	<p>2.2 Režim dne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami
	<p>2.3 Sport</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zvratná slovesa - Časové údaje
	<p>2.4 Plány do budoucna, výběr povolání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stupňování přídavných jmen - Stupňování příslovcí
	<p>2.5 Praha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zeměpisná jména - Souřadící spojky
	<p>2.6 Česká republika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Časování slovesa werden - Budoucí čas
	<p>2.7 Telefonování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zájmeno man, jemand, niemand
	<p>2.8 Inventář – slovní zásoba</p>
	<p>2.9 Restaurace</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fráze – obsluha

OBČANSKÁ NAUKA

Učební osnova předmětu	Občanská nauka		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Společenskovědní vzdělávání</i>.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat své vědomosti a dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru; - získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).
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 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 SOŠ a SOU Městec Králové.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p>a) <i>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>b) <i>Sociální kompetence</i> – žáci dokáží 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>c) <i>Personální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.</p> <p>d) <i>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i> – dokáží 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>e) <i>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

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...); - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů; - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin; - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích; - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti; - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky); - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost; 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <p>Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</p> <p>Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</p> <p>Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</p> <p>Hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p> <p>Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <p>Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...); - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti; - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky; 	<p>Člověk jako občan</p> <p>Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</p> <p>Svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</p> <p>Stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</p> <p>Politika, politické strany, volby, právo volit</p> <p>Politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</p> <p>Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;</p> <p>Základní hodnoty a principy demokracie</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; 	<p>Člověk a právo</p> <p>Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v ČR; právnická povolání</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); 	<p>(notáři, advokáti, soudcové)</p> <p>Právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu</p> <p>Manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</p> <p>Trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud),</p> <p>Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</p>
--	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly; - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky; - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem. 	<p>Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</p> <p>ČR a její sousedé</p> <p>České státní a národní symboly</p> <p>Globalizace, globální problémy</p> <p>ČR a evropská integrace</p> <p>Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; 	<p>Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)</p> <p>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu; - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti; - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; 	<p>Vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>Mzda časová a úkolová</p> <p>Daně, daňové přiznání</p> <p>Sociální a zdravotní pojištění</p> <p>Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Služby peněžních ústavů</p> <p>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</p> <p>Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>
--	---

MATEMATIKA

Učební osnova předmětu	Matematika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání; - využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání; - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; - zkoumat a řešit problémy; - účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; - číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů. <p>V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; - motivaci k celoživotnímu vzdělávání; - důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.
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 cukrář.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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 známek z definic klasifikačního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence, sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat samostatně i v týmu, řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému) - aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů (zvolit odpovídající matematické postupy a techniky) - využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků). <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech. <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaha o rozvoj osobnosti žáků vzhledem k profesnímu uplatnění.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - provádí aritmetické operace s reálnými čísly; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád čísla; - zaokrouhlí desetinné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; 	<p>Operace s čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - číselné množiny - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - označení množin N, Z, Q, R - různé zápisy reálného čísla - procentový počet - mocniny a odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s číselnými výrazy; - určí definiční obor lomeného výrazu; - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Číselné a algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 50

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R; - řeší v R soustavy lineárních rovnic; - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Řešení rovnic a nerovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; 	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy

<ul style="list-style-type: none"> - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha$ 	<p>Goniometrie a trigonometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha$ - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky – úvod

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 45

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu; - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich síť - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. 	<p>Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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 cítění <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.); - pojímat 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 prováděné tělesné (sportovní) činnosti; - usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; - 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 - eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky

	<ul style="list-style-type: none"> - řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu
Metody a formy výuky:	<p>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 .</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích a pečovat o svůj tělesný rozvoj, odhadovat výsledky svého jednání v různých situacích. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci dokážou využívat technologií pro získání informací k předmětu a jejich zpracování. <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - odpovědnost, tolerance, morálka, etika <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci umí vyhledávat informace ze světa sportu, zajímají se o ně a učí se je správně vyhodnocovat. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí. - vytváření vztahu k živé a neživé přírodě – ekologie člověka - ochrana přírody a prostředí - učit se poznávat svět a lépe mu rozumět

	<p><i>Péče o zdraví</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Žáci jsou vedeni rozeznat činitele ovlivňující zdraví a životní styl, pracovní podmínky, rizikové chování, znají faktory poškozující zdraví, zvládají zodpovědnost za zdraví. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - mimořádné události, živelné pohromy a krizové situace, ochrana obyvatelstva, základy první pomoci
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v zásadách správné výživy a v jejich alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a 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; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na organismus - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; - dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	<p>Péče o zdraví</p> <p>činitele 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
<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>Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (1. část)
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize

<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) - relaxační aj. (hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) - (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, 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 vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>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, sešín - 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
<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; 	<p>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

<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; 	
<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, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florball – 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

- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	Úpoly - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů
- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;	Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
- 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;	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. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ví jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce a rodiny; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích; - posoudí vliv reklamy na své zdraví v kladném i záporném smyslu; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti);	Péče o zdraví - prevence úrazů a nemocí - rizikové faktory poškozující zdraví - rozvoj pozitivních stravovacích návyků, - alternativní druhy výživy - odpovědný přístup k pohlavnímu životu - masmédia a pohled na zdravý životní styl - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, - zásady chování a jednání v různém prostředí
- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi; - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle;	Ochrana člověka za mimořádných okolností - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (2.část) - zdraví a nemoc
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	Zdroje informací - internet, časopisy, televize

<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) - relaxační aj.(hudba, podložky, joga) - (návštěva profesionální posilovny) - (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, 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>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
<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; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; 	<p>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, 2000m, crossový běh - vrh koulí – zdokonalení techniky – - odborné názvosloví

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<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, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády, prvky sebeobrany
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy

<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>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
---	---

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diskutuje o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - dovede kompenzovat nežádoucí účinky psychického zatížení na organismus - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na své zdraví - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - partnerské vztahy a sexualita - prevence úrazů a nemocí - rozvoj sociálních dovedností a péče o duševní zdraví - činitele ovlivňující pracovní a životní prostředí - rizikové faktory poškozující zdraví, zdravý životní styl - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí
<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>Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (3. část) - zdraví a nemoc
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; 	<p>Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize
<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; 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>tělesná cvičení pořadová všestranně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těž.míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - postupy, konkrátní 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"> - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	
<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>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 ruku, 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
<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 nespportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - 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>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 m běh, nízký start - štafetový běh - hod granátem - skok do výšky – zvládnutí obou technik - vytrvalostní běh 3000 m, 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 nespportovního 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>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)
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - údery a kopy, ukázka karatistického výcviku (návštěva člena klubu karate)
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<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>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

INFORMATIKA

Učební osnova předmětu	Informatika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2024		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.</p> <p>Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Jedním ze stěžejních témat oblasti informatického vzdělávání, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi, zejména s využitím prostředků digitálních technologií, aby byl schopen uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářel a formuloval postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové.</p> <p>Vzdělávání se dále rozšiřuje podle změn na trhu práce, podle vývoje digitálních 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 k praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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 známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni komunikovat pomocí Internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly. <p>Žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce.</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dokážou využívat prostředky informační a komunikační techniky, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech a v praktickém životě. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s počítačem. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů). <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. - žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně - umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do počítačové sítě, je seznámen se specifiky práce v počítačové síti 	<p>Obsah a význam předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla provozu učebny - pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti
<ul style="list-style-type: none"> - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v 	<p>Digitální technologie</p> <p>Hardware a software</p> <ul style="list-style-type: none"> - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; - souborový systém a paměťová úložiště; - zařízení s operačním systémem; - zařízení s vestavěnými systémy; <p>Počítačové sítě a síťové služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; - principy fungování webu a cloudových služeb; <p>Bezpečnost v digitálním prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.

<p>případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;</p> <ul style="list-style-type: none"> - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole). 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá běžné práce s textovým editorem - zvládne vytvořit souvislý dokument 	<p>Práce v aplikačním softwaru</p> <p>Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a využití programu - zásady psaní a editace textu - formátování písma - formátování odstavce - základní formátování stránky - tabulátory, sloupce, tabulky - grafické prvky (obrázky, obrazce, textové pole, aj.)

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; - porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému; 	<p>Data, informace a modelování</p> <ul style="list-style-type: none"> - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovná vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; 	<p>Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - účel a jeho role ve společnosti - informační systémy využívané ve škole a v oboru; - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - hromadné zpracování dat

<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek 	<ul style="list-style-type: none"> - návrh a tvorba evidence dat s využitím dostupných aplikací (lze propojit s tématem Tabulkový procesor)
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá - bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni - je seznámen s tím, k čemu je program vhodný - umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, oblast buněk, řádek, sloupec - umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí - pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců - ovládá základní funkce - umí vytvořit různé typy grafů - umí data seřadit a filtrovat 	<p>Práce v aplikačním softwaru Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a použití programu - popis prostředí - vysvětlení základních pojmů - formátování tabulky - tvorba jednoduchých vzorců - jednoduché funkce - tvorba grafů - řazení a filtrování dat <p>(lze propojit s tématem Informační systémy)</p>

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce; - seznámí se základními programovými koncepty: jednoduchá proměnná, přiřazovací příkaz, aritmetické výrazy, program a podprogram s parametry, příkaz cyklu s pevným počtem opakování a podmíněný příkaz, funkce generující náhodné hodnoty - mimo jednoduchých číselných typů se žáci setkají i se znakovými řetězci 	<p>Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <ul style="list-style-type: none"> - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - volba nástroje podle zadání úlohy; - návrh programu; <p>Práce v základním vývojovém prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrazy, proměnné - program, výpisy - podprogramy - náhoda - program s opakováním, proměnná cyklu, výrazy v cyklu <p>Testování programů</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby testování programu; - druhy chyb, chybové hlášky; <p>Běh a provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad; - nápověda a licence programu;
<ul style="list-style-type: none"> - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - využívá aplikační software pro odborné činnosti 	<p>Práce v aplikačním software</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti - textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací - grafický software

ZÁKLADY EKOLOGIE

Učební osnova předmětu	Základy ekologie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Přírodní vědy přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů a zákonů. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i v neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat těchto poznatků v profesním i v odborném životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, i odborné praxi, aktivně se podílet na tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělání</i> Základy ekologie jsou vyučovány v 1. ročníku. Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předměty odbornými i odborným výcvikem.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, demonstračních pokusů 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 kombinací slovního a známkování. Známkou je žák hodnocen za práci samostatnou na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků i jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, případně doplňování do textů nebo zadávání úkolů v oblasti přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie, věcně správné a srozumitelné zpracovávat přiměřené náročné texty na odborná témata. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě. <p><i>Aplikovat základní matematické postupy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - numerické aplikace v přírodovědné oblasti. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - posouzení vlivů člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); využívání alternativních zdrojů energie. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky; - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; 	<p>Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; - uvede příklad potravního řetězce; - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem; 	<p>Základy ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - popíše způsoby nakládání s odpady; - charakterizuje globální problémy na Zemi; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci; 	<p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí;- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	
---	--

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Učební osnova předmětu	Základy přírodních věd		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Přírodní vědy přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů a zákonů. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i v neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat těchto poznatků v profesním i v odborném životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, i odborné praxi, aktivně se podílet na tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělání</i> Základy přírodních věd jsou vyučovány v 1. a 2. ročníku. Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předměty odbornými i odborným výcvikem.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, demonstračních pokusů 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 kombinací slovního a známkování. Známkou je žák hodnocen za práci samostatnou na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků i jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, případně doplňování do textů nebo zadávání úkolů v oblasti přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.
Přínos předmětů 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 přírodovědné terminologie, věcně správné a srozumitelné zpracovávat přiměřené náročné texty na odborná témata. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě. <p><i>Aplikovat základní matematické postupy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - numerické aplikace v přírodovědné oblasti. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - posouzení vlivů člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); využívání alternativních zdrojů energie. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso; - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; 	<p>Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny; - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; 	<p>Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; 	<p>Elektrina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; - řeší úlohy na odraz a lom světla; - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření; 	<p>Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru; 	<p>Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - zná příklady základních typů hvězd. 	<p>Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; - vyjádří složení roztoku - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi; 	<p>Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	<p>Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	<p>Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje. 	<p>Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

EKONOMIKA

Učební osnova předmětu	Ekonomika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>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 známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence: <i>Komunikační kompetence</i> - vyjadřovat se přiměřeně v projevech písemných i ústních, vhodně se prezentovat. <i>Personální kompetence</i> - kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých. <i>Sociální kompetence</i> - plnit odpovědně zadané úkoly. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání. <i>Člověk a svět práce</i> - informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.</p>

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; 	<p>Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích (definice, druhy živností, obchodní společnost) - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele
<ul style="list-style-type: none"> - popíše trh a charakterizuje subjekty na trhu - charakterizuje poptávku a nabídku - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; 	<p>Trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh - tržní subjekty - nabídka, poptávka, - zboží, cena
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - vypočítá výsledek hospodaření; 	<p>Náklady, výnosy, zisk/ztráta</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy nákladů - druhy výnosů - výpočet hospodářského výsledku

- vypočítá čistou mzdu;	Mzda - časová, úkolová - složky mzdy - výpočet čisté mzdy
- vysvětlí zásady daňové evidence; - zapíše do deníku základní výdaje a příjmy	Zásady daňové evidence - podnikatelské subjekty, které mohou vést DE - deník příjmů a výdajů - jednoduché příklady

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění; 	<p>Finanční vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk; - úroková míra, RPSN; - pojištění, pojistné produkty; - inflace - úvěrové produkty
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; - provede jednoduchý výpočet daní; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad. 	<p>Daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady

EKONOMICKÝ PROJEKT

Učební osnova předmětu	Ekonomický projekt		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Žáci se budou orientovat v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru.</p> <p>Žáci získají 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>Žáci budou využívat informace poskytované internetem.</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>Žák seznámí se základními principy zahájení podnikatelské činnosti</p> <p>Tvorba zakladatelského záměru ve svém oboru.</p> <p>V praktických cvičeních zaměřené na marketing se naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost.</p> <p>Další informace se žák naučí vyhledávat na internetu.</p> <p>S legislativními změnami, které se týkají podnikatelského záměru, budou v průběhu školního roku, žáci seznamováni aktuálně</p> <p>Získané informace žáci pak zpracují na počítači jako podnikatelský projekt.</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, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru kuchař.</p>
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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.</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 známek z definic klasifikačního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně v projevech písemných i ústních, vhodně se prezentovat.

průřezových témat:	<p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - plnit odpovědně zadané úkoly. <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.
---------------------------	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví osnovu pro zakladatelský záměr - uvede jednotlivé kroky při zakládání podniku vycházející z principů marketingu - orientuje se v jednotlivých oblastech marketingového výzkumu - vyjmenuje podmínky pro získání živnostenského listu - orientuje se v podmínkách o hygieně - vyjmenuje povinnosti podnikatele - vypočítá potřebný počáteční kapitál (koupě nemovitosti, nebo rekonstrukce, zařízení provozovny) - vypočítá provozní náklady (mzdy, režijní náklady) - odhadne zásoby denní a měsíční - odhadne tržby denní a měsíční - určí potřebu pracovních sil podle velikosti podniku - vyhodnotí v závěru svůj předpoklad úspěšnosti na trhu práce 	<p>Zahájení podnikatelské činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - osnova zakladatelské koncepce podniku - marketingová oblast možností trhu (marketingový výzkum, struktura obyvatel, SWOT analýza) - oblast legislativy (živnostenský zákon, zákon o hygieně a další) - oblast financování podniku (vlastní kapitál, cizí kapitál) - oblast personalistiky podniku - vyhodnocení podnikatelského záměru

TECHNOLOGIE

Učební osnova předmětu	Technologie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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 moučníků 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 potravinářství 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 tajemek. 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 SOŠ a SOU Městec Králové. 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>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Aplikace matematických postupů, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <p>Absolventi jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace; - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky; - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p>
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede příklady bezpečnostních rizik, even. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou; 	<p>I. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - osobní hygiena a pracovní oblečení - receptury studených a teplých pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá a rozlišuje způsoby předběžné přípravy a úpravy surovin před tepelnou úpravou; 	<p>II. Základy technologie přípravy pokrmů příprava a předběžná úprava potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a opracování surovin rostlinného a živočišného původu - krájení, mletí, drcení a kořenění
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám 	<p>III. Tepelná úprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření, zadělávání, dušení, pečení – různé způsoby, gratinování, smažení, temperování, konfitování
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam jednotlivých pokrmů - uvede rozdělení - charakterizuje přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh; - příprava jednoduchých moučníků a těst 	<p>IV. Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - polévky - omáčky - přílohy a doplňky - bezmasé pokrmy - jednoduché moučníky a těsta

2. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy; - volí vhodnou přílohu; 	<p>I. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů masa – typické suroviny a pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hovězího - Telecího - Vepřového - Skopového, jehněčího, kůzlečího - Králíčího a koňského - Drůbeže - Zvěřiny - Ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků - Vhodné přílohy a doplňky

3. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá minutkové úpravy pokrmů; - charakterizuje minutkové pokrmy a jejich přípravu; 	<p>I. Pokrmy na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - z masa jatečného - drůbežího, zvěřiny - ryby a mořských plodů
<ul style="list-style-type: none"> - zná přípravu pokrmů studené kuchyně; - ovládá a zná charakteristiku jednotlivých pokrmů; - zvládá kombinaci chuťových i estetických prvků studené kuchyně; - chápe přípravu pokrmů v netradičních provozech; - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku; - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy; 	<p>II. Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - pokrmy a výrobky studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.) - rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce) - studené občerstvení (chuťovky, chlebíčky) - složité saláty a koktejly - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá přípravu teplých a studených předkrmů; - speciálních teplých i studených moučníků; 	<p>III. Teplé a studené předkrmy a speciální moučníky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů; - ovládá technologické postupy přípravy typických národních a regionálních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí; - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet; 	<p>IV. Nove trendy v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - zážitková gastronomie - česká a regionální gastronomie

SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE

Učební osnova předmětu	Speciální technologie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je rozšířit znalosti z předmětu Technologie. Používání neobvyklých, nových, speciálních úprav pokrmů a nápojů, používání netradičních surovin a jejich úprava. Získat znalosti o přípravě pokrmů jiných států. Naučit přípravu pokrmů pro cateringové akce a vlastních receptur.
Charakteristika učiva:	Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů Učivo rozšiřuje základní poznatky žáků formou výkladu, diskusí, vlastních receptur souvisejících s přípravou pokrmů racionální výživy, cizích kuchyní. Seznámení s používáním konveniencí známých výrobců Magi, Vitana, Knorr, Nestlé.
Metody a formy výuky:	Interaktivní tabule, práce s počítačem, výklad, samostatná a skupinová práce, odborná literatura, vlastní přípravy vyučujícího.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, samo hodnocení v jednotlivých skupinách.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Aplikace matematických postupů, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <p>Absolventi jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace; - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky; - absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.</p>

	<p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p>
--	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen orientovat se v kuchyních cizích národů; - charakterizuje zahraniční kuchyni, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů; - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí; 	<p>I. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francouzská kuchyně - Italská kuchyně - Balkánská kuchyně - Asijská kuchyně - Americká, kubánská, mexická kuchyně - Židovská kuchyně
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá používat moderní konvence a netradiční suroviny; 	<p>II. Použití průmyslově vyráběných polotovarů a konvencí</p> <ul style="list-style-type: none"> - sypké hmoty - korpusy - vývary, omáčky
<ul style="list-style-type: none"> - zná nové kulinářské techniky a postupy; - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a nápojů; 	<p>III. Kulinářské techniky a postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> - nové trendy při přípravě pokrmů - technologické postupy přípravy nápojů
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přípravu speciálních restauračních moučníků; 	<p>IV. Netradiční složité moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - suflé, pudinky, šarloty - Bomba Malacov - Solnohradské noky

POTRAVINY A VÝŽIVA

Učební osnova předmětu	Potraviny a výživa		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je 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.
Charakteristika učiva:	Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů 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. Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětu – Technologie, Základy přírodních věd, Odborný výcvik.
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	Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, písemně a ústní vyjádření samostatné práce a práce v jednotlivých skupinách.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák věcně správně a srozumitelně zpracovává odborné texty, formuje své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentuje, účastní se aktivně diskusí, formuje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých.</p> <p><i>Digitální kompetence</i></p> <p>Žák pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, komunikuje elektronickou poštou, je schopen získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet.</p> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <p>Žák má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.</p>

<p>Průřezová témata</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- chápali význam životního prostředí pro člověka;- poznávali svět a lépe mu rozuměli;- jednali hospodárně;- adekvátně uplatňovali nejen kritérium ekonomické efektivity ale i hledisko ekologické;- chápali význam masa pro člověka a možná rizika spojená s jeho zpracováním. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy;- si uvědomovali význam vzdělání pro budoucí život;- byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o různých otázkách, hledat kompromisní řešení. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání;- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.
--

1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - charakterizuje alimentární nákazy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování podle jednotlivých druhů potravin a nápojů; - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách; 	<ul style="list-style-type: none"> - I. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - alimentární nákazy - využití a zpracování potravin - skladování – druhy skladů, ošetřování
<ul style="list-style-type: none"> - zná zdroje, složení a význam jednotlivých živin; - chápe jejich význam pro zdraví člověka; 	<ul style="list-style-type: none"> - II. Látky živící – energetická a biologická hodnota potravin - bílkoviny - tuky - sacharidy - vitamíny - nerostné látky
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy potravin rostlinného původu; - využívá správné technologické postupy a tepelné úpravy potravin vzhledem k jejich složení a jejich znehodnocení; 	<ul style="list-style-type: none"> - III. Rozdělení a charakteristika potravin ve výživě: použití a význam 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

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti potravin a jejich složení - vhodně kombinuje složení stravy; - charakterizuje potraviny živočišného původu; 	<p>I. Rozdělení a charakteristika potravin ve výživě: zdroje a význam potravin živočišného původu ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko a mléčné výrobky - živočišné tuky - vejce
<ul style="list-style-type: none"> - chápe technologické využití a význam potravin živočišného původu ve výživě; - orientuje se v jednotlivých druzích masa; - charakterizuje rozdělení masa a použití jednotlivých částí; 	<p>II. Veškeré druhy masa – zdroje a význam</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdroje a složení masa - maso jatečné - maso hovězí - maso telecí - maso vepřové - maso skopové, jehněčí - maso ryb, drůbeže, zvěřiny - ostatní druhy mas (králíčí, klokaní atd.) - maso obojživelníků, korýšů, měkkýšů - vnitřnosti
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje veškeré druhy masa a zná jejich použití; - charakterizuje skladování, konzervování, uchovávání masa; 	<p>III. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzeniny - uzená masa - vařené a pečené masné výrobky - použití vnitřností, střev a krve
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek; - vede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů; 	<p>IV. Rozdělení a charakteristika nápojů ve výživě: zdroje, složení, ošetřování, skladování, význam ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - minerální vody - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje - energetické nápoje z mléka, kávy, kakaa, čaje

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; 	<p>I. Výživa – metabolismus živin</p> <ul style="list-style-type: none"> - trávicí soustava – proces trávení (krevní oběh, nervová soustava, žlázy s vnitřní sekrecí, vylučovací soustava)
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstavu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě; - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu; - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet; - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy; 	<p>II. Racionální výživa – směry ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - smíšená a vegetariánská strava - strava syrová a makrobiologická - nadbytek bílkovin, vitamínů ve stravě - stravovací návyky - dietní stravování - alergeny - různé nemoci (obezita, bulimie)
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě; - orientuje se v jednotlivých stravovacích skupinách; - chápe diferencování potravy; 	<p>III. Diferenciace ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - stravování dětí a mládeže - stravování obyvatelstva v různých pracovních podmínkách - stravování těhotných a kojících žen - stravování sportovců
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje správné jídelní lístky, podle kritérií zdravé výživy; 	<p>IV. Praktické procvičování</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavování různých variant jídelních lístků dle stanovených skupin obyvatelstva - vliv ovzduší, vody a vzduchu a na potraviny

STOLNIČENÍ

Učební osnova předmětu	Stolničení		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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 SOŠ a SOU Městec Králové. Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikační kompetence</i> Vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentovat při různých jednáních.</p> <p><i>Personální kompetence</i> Přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, vzdělávat a pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností.</p> <p><i>Sociální kompetence</i> Přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu. Řešení pracovních a mimopracovních problémů Naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.</p> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> Komplexně rozvíjet žáka tak, aby byl schopen se zapojit do pracovního procesu.</p> <p>Průřezová témata</p>

	<p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Jsou schopni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích, hledají kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a jsou kriticky tolerantní.</p>
--	---

1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení; - vysvětlí organizaci práci ve skladu, včetně evidence zásob; - ovládá předpisy o hygieně a ochraně zdraví při práci v odbytovém středisku; - dodržuje zásady bezpečnosti práce; - chápe význam stolničení a stolování; - zná historii stolování; 	<p>I. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie stolničení - význam a úkoly odbytu - členění odbytových středisek - osobní a pracovní hygiena - bezpečnost při práci v obsluze
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby a techniky obsluhy - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení; - zvládá profesionální jednání a společenské chování; - respektuje společenská pravidla; 	<p>II. Zásady a techniky obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště před zahájením provozu - údržba pracoviště během provozu a po jeho skončení - chování na pracovišti
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje; - udržuje a ošetřuje inventář; 	<p>III. Inventář na úseku obsluhy – použití a údržba</p> <ul style="list-style-type: none"> - malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy; - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti; - zná jednotlivé způsoby vyúčtování s hostem; - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů; - zná způsoby nabídky a prodeje; 	<p>IV. Formy prodeje a způsoby nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - systémy a způsoby obsluhy - jednoduchá a složitá obsluha - technika podávání pokrmů u snídaní, obědů a večeří - technika podávání studených a teplých nápojů - vyúčtování s hostem (odvod tržeb)

2. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná náležitosti jídelního a nápojového lístku; - zvládá sestavit nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel; - dokáže sestavit menu k různé příležitosti; 	<p>I. Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady výživy - zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků - zásady pro sestavování menu - sled pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel
<ul style="list-style-type: none"> - zná druhy jednotlivých odbytových středisek; - zvládá evidenci a vedení skladu; - je schopen volit vhodné formy odbytu a služeb; - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů; 	<p>II. Odbytová a společensko-zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení středisek, kategorizace - skladování a ošetřování nápojů
<ul style="list-style-type: none"> - zná předpisy a vhodné formy související s odbytem; - zvládá techniku etážového servisu; - orientuje se v možnostech obsluhy v dopravních prostředcích; 	<p>III. Společenská setkání a obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> - hotelový servis - obsluha v dopravních prostředcích
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit pivní hospodářství; - rozlišuje druhy a značky piva; - dokáže popsat pivní zařízení a jeho ošetřování; 	<p>IV. Pivní hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba piva, druhy piva, skladování a ošetřování piva - servis piva
<ul style="list-style-type: none"> - poskytuje odborný servis vína; - uvede základní principy oboru someliér; - charakterizuje pomůcky someliéra a pracuje s nimi; - charakterizuje alkoholické nápoje jejich rozdělení; - zná výrobu alkoholických nápojů; 	<p>V. Alkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - víno, rozdělení a servis - lihoviny a destiláty

3. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 30**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - zná základní rozdělení míšených nápojů; - charakterizuje obsluhu v barech; - uvede základní principy oboru barman, barista; - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a pracuje s nimi; 	<p>I. Míchané nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - barové zařízení - význam míšených nápojů - rozdělení míšených nápojů
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní znalosti složité obsluhy; - je schopen popsat jednotlivé druhy dohotovení pokrmu u stolu hosta; - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků; - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku; - pečuje o svůj zevnějšek, kultivovaně se projevuje; 	<p>II. Složitá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - nižší a vyšší forma složité obsluhy - podávání pokrmů a práce u stolu hosta - osobnost a vzhled - společenské chování a profesní vystupování
<ul style="list-style-type: none"> - rozezná různé typy slavnostních hostin; - zvládá připravit nabídku a objednávku; - kalkuluje ceny; - rozlišuje druhy slavnostních hostin; - je schopen zajistit přípravu a realizaci gastronomické akce; - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou; - charakterizuje organizaci práce při rautové a banketní obsluze; 	<p>III. Slavnostní hostiny a společenská setkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizační zajištění akcí - druhy hostin – význam, příprava (banket, raut) - objednávka hostin - příprava nabídkových stolů a inventáře - slavnostní tabule - vyúčtování akce
<ul style="list-style-type: none"> - použije vhodné nástroje na podporu prodeje; - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta; - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců; 	<p>IV. Podpora prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - typologie hostů - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb
	Příprava k jednotnému zadání ZUZ

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Učební osnova předmětu	Zařízení provozoven		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Předmět poskytuje žákům na přiměřené úrovni získat potřebné vědomosti o strojních součástech a mechanismech, které se používají v kuchařské práci.</p> <p>Vytváří tak základ pro navazující učivo v dalších odborných předmětech především v předmětu <i>Technologie</i>.</p> <p>Funkce vyučovacího předmětu spočívá ve vytváření širokého obecně technického základu odborného vzdělání.</p> <p>Učivo úzce navazuje i na učivo <i>Fyziky</i> a <i>Matematiky</i>. Při výuce se plně využívá vědomostí, které žáci získali nejenom v odborných předmětech, ale i v odborném výcviku.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Technologie kuchařské výroby</i>.</p> <p>Předmět je vyučován pouze v 1. ročníku studia, ale tvoří významný základ pro výuku odborných předmětů vyšších ročníků.</p> <p>Jeho obsah je rozdělen na čtyři tematické celky:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. celek – <i>Formy a charakteristika provozoven společného stravování</i> – např. Zásady podnikového řízení, Zařízení kuchyně 2. celek – <i>Univerzální stroje a přídatná zařízení</i> – např. Stroje na zpracování těsta, masa, zeleniny 3. celek – <i>Speciální stroje</i> – např. Dietní kotlíky, Cukrářské pece, Ohřívací vozíky, Chladicí zařízení 4. celek – <i>Odbytová střediska</i> – např. Ubytovací závody, druhy, vybavení, rozdělení <p>Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor.</p>
Metody a formy výuky:	<p>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.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových</p>

	<p>situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence <i>Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</i> Absolventi jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti; - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky; - adaptovat se na dané pracovní prostředí a na nové požadavky; - absolventi by měli mít ucelené vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských činností a aktivit. <p>Průřezová témata <i>Občan v demokratické společnosti</i> Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a trvale rozvíjet své odborné dovednosti. <i>Člověk a životní prostředí</i> Pracovat hospodárně, odborně, ekonomicky a ekologicky správně. <i>Člověk a svět práce</i> Orientovat se v nových technikách a technologiích, aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat své vědomosti a dovednosti, pěstovat kladný vztah k oboru a práci ve službách.</p>

1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva****Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vybavené výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - rozliší druhy přepravních vozíků a rozpozná jejich podstatu - vysvětlí základní složení a druhy vah - popíše druhy nádobí a složení mycích strojů - vysvětlí podstatu složení i funkce průtokových ohřívačů - charakterizuje dřezy a mycí stroje 	<p>1. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná jednotlivé druhy strojů na zpracování těsta - popíše princip a složení strojů na zpracování těsta - charakterizuje stroje na základě praktických poznatků - rozezná jednotlivé druhy strojů na zpracování masa - charakterizuje jejich základní části - popíše funkci a složení stroje - vysvětlí podstatu strojů na zpracování zeleniny - popíše funkci strojů - rozliší základní druhy a uvede příklady z praxe 	<p>2. Univerzální stroje a přídavná zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stroje na zpracování těsta – hnětací a dělicí stroje - Stroje na zpracování masa – kutry, řezačky, mlýnky, nářezové stroje - Stroje na zpracování zeleniny
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná jednotlivé druhy kuchyňských spotřebičů - rozliší jejich používání - charakterizuje spotřebiče podle uplatnění v kuchyni - vysvětlí rozdíl a funkci smažících a ponorných pánví - popíše jejich složení a uplatnění v praxi - charakterizuje základní druhy energie využívané v ohřívacích zařízeních v kuchyni - rozezná jednotlivé druhy ohřívačů - popíše základní složení ohřívačů - vysvětlí způsoby chlazení a popíše druhy mrazících a chladících zařízení - charakterizuje podstatu automatů na tepelnou přípravu jídel a nápojů - popíše princip a použití těchto zařízení v praxi 	<p>3. Speciální stroje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sporáky, kotle, cukrářské pece - Pánve – smažící a ponorné - Ohřívače - Chladící zařízení - Mrazící zařízení - Automaty na tepelnou přípravu jídel a nápojů
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam odbytových středisek - vysvětlí význam ubytovacích závodů - rozliší základní druhy ubytovacích závodů - popíše a charakterizuje jejich vybavení - zná příklady z praxe 	<p>4. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní rozdělení odbytových středisek - Ubytovací závody a jejich druhy

KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

Učební osnova předmětu	Komunikace ve službách		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky předmětu je poskytnout základní poznatky o komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Zvládnout profesionální postoj při komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich spokojenosti, zásady společenského chování. Učí žáky uvědomovat si a prožívat vlastní identitu se zřetelem na profesní zaměření a ctít identitu druhých. Vede k osvojení zásad duševní hygieny. Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali aktivně, samostatně, odpovědně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Komunikace ve službách</i> . Předmět je vyučován pouze v 1. ročníku studia, ale tvoří významný základ pro výuku odborného výcviku – číšník. Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse. 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 SOŠ a SOU Městec Králové.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</i> Absolventi jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti; - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky; - adaptovat se na dané pracovní prostředí a na nové požadavky; - absolventi by měli mít ucelené vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských činností a aktivit.

	<p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> Cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a trvale rozvíjet své odborné dovednosti.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> Pracovat hospodárně, odborně, ekonomicky a ekologicky správně.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> Orientovat se v nových technikách a technologiích, aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat své vědomosti a dovednosti, pěstovat kladný vztah k oboru a práci ve službách.</p>
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje osobnost člověka - rozeznává biologické, psychologické a sociální aspekty osobnosti - chápe pojem socializace, sociální prostředí, sociální role a pozice 	<p>Osobnost člověka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Psychologie osobnosti - Osobnost z hlediska sociální psychologie
<ul style="list-style-type: none"> - přizpůsobuje se normám společnosti, ovládá základní pravidla chování 	<p>Základní pravidla společenského chování</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů; - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev; - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou; - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům; 	<p>Chování a komunikace číšníka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obecná pravidla chování číšníků na pracovišti i mimo pracoviště. - Psychologické aspekty komunikace se zákazníkem. - Typologie hostů - Profesní vystupování a etika. - Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace.
<ul style="list-style-type: none"> - dbá o kvalitu nabízených služeb - usiluje o získání stálých zákazníků - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití 	<p>Základy marketingu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkt, propagace - Podpora prodeje, osobní prodej - Estetika provozovny - Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online komunikaci

ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název oboru:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. září 2022		

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. Seznámení se základy normování podle Receptur teplých pokrmů. Orientují 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>Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedení práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen finančně. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</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 k vykonávání povolání kuchaře.</p> <p>Průřezová témata: Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru. Aby si dokázal poradit s pracovními i osobními problémy a stal se hodnotným pracovníkem. 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 – kuchař****Počet hodin celkem: 297**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <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 - protipožární předpisy - seznámení se skladovými prostory; příjemka, výdejka zboží
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - druhy jatečných mas, ryby a jejich rozdělení, použití - drůbež, zvěřina a jejich rozdělení - zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce – rozdělení, použití
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 	5. Polévky – jejich základní technologické úpravy <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 znalosti o výrobě základních studených omáček 	6. Příprava omáček a jejich základů <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 znalosti 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
<ul style="list-style-type: none"> - předvede soubor dovedností odpovídajících požadavků ŠVP pro 1. ročník 	<p>10. Upevňování znalostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost a dovednost ŠVP pro 1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – číšník

Počet hodin celkem: 198

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve společenských pravidlech a profesní etice a jejich používání - pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - adaptuje se na pracovní prostředí, plní odpovědně svěřené úkoly a uznává autoritu nadřazených 	<p>1. Společenská výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Společenská a profesní pravidla - Chování a vystupování číšníka - Rozhovor s hostem - Pravidla chování číšníků v kuchyni - Pravidla stolování
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady hygieny a bezpečnosti při práci - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - uplatňuje tyto zásady při práci 	<p>2. Zásady hygieny a bezpečnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pravidla osobní hygieny - Pravidla pracovní hygieny - Pravidla bezpečnosti při práci v obsluze - Pracovní oblečení a pomůcky - Povinnosti vyplývající ze zásad hygieny a bezpečnosti práce
<ul style="list-style-type: none"> - dovede využít poznatky psychologie v praxi - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům 	<p>3. Vystupování a chování obsluhujících</p> <ul style="list-style-type: none"> - Požadavky na osobnost číšníka - Kultura ústního projevu
<ul style="list-style-type: none"> - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - chová se profesionálně při řešení těchto situací 	<p>4. Nehody a jejich řešení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Řešení zvláštních situací v gastronomickém provozu
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje všechny druhy inventáře na úseku obsluhy - používá vhodný inventář na jednotlivé pokrmy a nápoje - provádí správnou údržbu inventáře - zná zásady skladování inventáře 	<p>5. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení inventáře - Stolový a sedací inventář - Restaurační prádlo - Drobný stolní inventář - Inventář na pokrmy - Příbory - Inventář na nápoje - Pomocný inventář - Pomocné stoly a vozíky
<ul style="list-style-type: none"> - zná způsob přípravy na provoz - uplatňuje základní pravidla techniky obsluhy - přijímá a eviduje objednávku od hosta - je veden k odpovědnému přístupu k práci - zná organizaci práce po skončení provozu 	<p>6. Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hlavní zásady obsluhy - Základní pravidla techniky obsluhy - Příprava pracoviště před zahájením provozu - Evidence a přejímka pokrmů a nápojů - Údržba pracoviště během provozu - Práce po skončení provozu
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel - zná zásady správné výživy a gastronomická pravidla - sestaví menu k různým příležitostem - dodržuje profesionální odbornost při sestavování lístků a menu 	<p>7. Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní gastronomická pravidla - Jídelní lístek - Nápojový lístek - Menu

<ul style="list-style-type: none"> - zná organizaci práce ve všech systémech obsluhy - zná náplň práce ve všech funkcích, které jsou součástí systému - pracuje racionálně a vzájemně spolupracuje 	<p>8. Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obvodový systém obsluhy - Systém vrchního číšníka - Ostatní systémy obsluhy
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy - uplatňuje vhodné způsoby v určitých typech odbytového střediska - je veden k pečlivosti provádění jednotlivých pracovních úkonů, slušnému chování a vystupování 	<p>9. Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurační způsob obsluhy - Kavárenský způsob obsluhy - Slavnostní způsob obsluhy - Obsluha skupin
<ul style="list-style-type: none"> - zná základy jednoduché obsluhy a podávání jednotlivých chodů během dne - osvojí si základní návyky techniky obsluhy 	<p>10. Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servis snídaní - Servis přesnídávek a svaččin - Servis polévek - Servis obědů - Servis dezertů - Servis večeří - Servis nápojů

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař

Počet hodin celkem: 346

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>1. Úvod do odborného výcviku</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s provozem a jeho zařízením - seznámení s tematickými plány učiva - proškolení BOZP - protipožární předpisy - hygiena na pracovišti - osobní hygiena - plnění pracovních povinností provozu
<ul style="list-style-type: none"> - 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 vykošťování hovězího masa - zná správné tepelné úpravy hovězích mas, příhodných technologickým postupům 	<p>2. Postupný rozvoj vědomostí a dovedností jejich rozvíjení při výrobě pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - stručné zopakování vědomostí z 1. ročníku - hovězí maso – rozdělení a názorné vysvětlení – použití jednotlivých částí - předběžná příprava – špikování, protýkání, nakládání, plnění - správné porcování, krájení, vykošťování hovězího masa - tepelná úprava hovězího masa vařením, dušením, pečením - seznámení s použitím hovězích drobů - hmotnost masa jednotlivých tepelných úprav
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>3. Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 vykošťování 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 různých 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 králičího masa - dokáže zhodnotit energetickou, biologickou hodnotu králičího 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 králičí</p> <ul style="list-style-type: none"> - skopové maso – rozdělení a jeho použití jednotlivých částí - králičí 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 – vykoštění, 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, vykošťování 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, dokáže použít v praxi - ovládá předběžné úpravy všech druhů zvěřiny - zná správné porcování a vykošťování 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, vyvrhováním, stahováním, škubáním, atd. - předběžná úprava vykošťováním 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 	<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

<ul style="list-style-type: none"> - zná styl různých tvarů, dochucování a porcování hotových výrobků - používá znalostí o vazných prostředcích mletých mas a dokáže je v praxi použít 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – číšník

Počet hodin celkem: 231

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky kavárny - ovládá základní postup při přípravě kavárny na provoz - sestavuje kavárenský lístek - zná správný postup při přípravě několika druhů kávy a jejich správný servis - používá správný systém obsluhy 	1. Kavárny <ul style="list-style-type: none"> - Druhy a zařízení kaváren - Příprava kavárny na provoz - Kavárenský jídelní a nápojový lístek - Druhy kávy - Obsluha v kavárně
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky vinárny - ovládá základní postup při přípravě vinárny na provoz - sestavuje vinárenský lístek - používá správný systém obsluhy 	2. Vinárny a vinné sklepy <ul style="list-style-type: none"> - Druhy a zařízení vináren - Příprava vinárny na provoz - Vinárenský jídelní a nápojový lístek - Obsluha ve vinárně - Vinný sklep
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky jednotlivých středisek - používá správný systém obsluhy 	3. Ostatní společenská a zábavní střediska <ul style="list-style-type: none"> - Varieté a kabarety - Bary - Koliby a salaše
<ul style="list-style-type: none"> - zná pravidla pro ošetřování sudového a lahvového piva a dodržování hygienických zásad při uskladňování - ovládá obsluhu a údržbu pivního zařízení - osvojí si základní dovednosti práce ve výčepu 	4. Pivní zařízení <ul style="list-style-type: none"> - Pivní sklep - Výčepní stolice - Narážení a čepování piva - Základní pravidla práce výčepního
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu pracoviště za barovým pultem - používá správný inventář a pracovní postup při přípravě míšených nápojů - zná základní druhy míchaných nápojů a jejich servis 	5. Míšené nápoje <ul style="list-style-type: none"> - Vybavení barového pultu - Barový inventář - Suroviny k přípravě míšených nápojů - Rozdělení míšených nápojů - Příprava, zdobení a servis
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé druhy menu - ovládá základní pravidla pro sestavování menu - dbá na vhodné estetické provedení 	6. Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> - Pravidla pro sestavování složitého menu - Sled chodů v menu - Vhodné nápoje k pokrmům - Postup při sestavování menu
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje nejdůležitější rozdíly mezi základní a vyšší formou jednoduché obsluhy - uplatňuje správné formy v jednotlivých odbytových střediscích 	7. Jednoduchá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"> - Základní pravidla
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve specifické technice obsluhy v různých dopravních prostředcích - uvědomí si náročnost této práce - chová se profesionálně 	8. Obsluha v dopravních prostředcích <ul style="list-style-type: none"> - Obsluha ve vlaku - Obsluha na lodi - Obsluha v letadle - Obsluha v autobuse

3. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař****Počet hodin celkem: 315**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - dodržuje hygienické předpisy - zná požadavky a pravidla svého pracoviště - ovládá organizaci práce svého pracoviště 	1. Úvod <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s učivem 3. ročníku - seznámení s pracovištěm - bezpečnost práce a hygienická pravidla - protipožární předpisy
<ul style="list-style-type: none"> - volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů - dovede připravit šťávu k minutkovým pokrmům - volí správné druhy příloh a obloh - dohotovuje a esteticky upravuje expedující pokrmy na objednávku 	2. Příprava pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none"> - minutky z masa jatečných zvířat - minutky z ryb, zvěřiny, drůbeže a vnitřností - úpravy minutek na anglický způsob grilování na roštu a rožni - dokončování pokrmů před hostem - hmotnost masa u minutek
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje předkrmy a výrobky studené kuchyně - naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení - dodržuje hygienické předpisy při zpracování - využívá a prohlubuje estetické cítění 	3. Příprava pokrmů studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně - speciality studené kuchyně - obložené chlebičky a chuťovky - plněná zelenina, složité saláty - výrobky z aspiku a použití majonézy - výrobky ze sýrů a vajec
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti - naučí se jaký je význam předkrmů a kdy se mají podávat 	4. Příprava teplých předkrmů <ul style="list-style-type: none"> - teplé předkrmy z vajec a sýrů, zeleniny a masa - úpravy a druhy teplých předkrmů
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá a orientuje se v kuchyních cizích zemí - rozlišuje a charakterizuje potraviny - orientuje se v krajových specialitách - vhodně používá správné koření 	5. Seznámení s pokrmy zahraniční kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - příprava specialit jednotlivých národních kuchyní - krajové speciality
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu moučníků - zná základní druhy těst - snižuje energetickou hodnotu moučníků 	6. Příprava moučníků a moučných jídel <ul style="list-style-type: none"> - druhy těst – korpus, náplně, polevy - různé typy kaší a pudinků - tepelné zpracování a podávání moučníků
<ul style="list-style-type: none"> - zná význam diet na lidské zdraví a jejich prospěšnost - využívá své znalosti při přípravě pokrmů - zná technologii přípravy dietních pokrmů - rozlišuje směry ve výživě 	7. Dietní pokrmy <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů a moučníků - zásady správné výživy, druhy stravy - diferencovaná strava - úloha dietního stravování - racionální výživa

<ul style="list-style-type: none"> - využívá nové znalosti v oboru - pracuje s odbornou literaturou - využívá znalosti o potravinách ve výživě - prohlubuje si své znalosti 	<p>8. speciální technologie – nové trendy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdravá výživa - odlehčená strava - moderní trendy ve vaření - vegetariánská strava - progresivní příprava jídel
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže sestavit žádanku na potraviny - popíše správný způsob skladování - ovládá kalkulaci pokrmů 	<p>9. Administrativní práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce ve výrobním středisku - příjem a výdej potravin ze skladu - manipulace s potravinami - evidence potravin
<ul style="list-style-type: none"> - zdokonaluje se v technologických postupech - uplatňuje estetická kritéria jídel - prohlubuje své znalosti a využívá je v oboru - využívá estetické cítění 	<p>10. Příprava a opakování k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - v rámci konzultace využití a skloubení technologických postupů - estetická úprava jídel - vlastní receptury, kalkulace - normování a kalkulace potravin - kurzy – (barmanský, studená kuchyně apod.) - přednášky, výstavy exkurze

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá objednat hostinu a správnou posloupnost při vykonávání jednotlivých prací - dodržuje zásady slušného jednání s objednavatelem - uplatňuje estetická hlediska - ovládá techniku banketní obsluhy 	<p>1. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam a druhy hostin - Objednávka, příprava a organizační zajištění - Příprava slavností tabule - Banketní obsluha
<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit nabídkový stůl podle zavedených pravidel - vytvoří seznam pokrmů a nápojů vhodných pro raut nebo recepci - ovládá techniku obsluhy při rautu - zajišťuje služby na vysoké odborné úrovni 	<p>2. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raut, recepcie – charakteristika - Příprava rautu - Nabídka pokrmů a nápojů při rautu - Organizační zajištění, způsob obsluhy
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé společenské akce - zvládne zabezpečit a zorganizovat tyto akce - dovede použít správný způsob obsluhy 	<p>3. Společenská setkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koktejl, číše vína, - piknik, - zahradní slavnost - Velké společenské akce
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou - má vytvořeny základní návyky k používání inventáře nutného ve složitě obsluze - ovládá zásady techniky složitě obsluhy - posiluje si sebevědomí při práci 	<p>4. Složitá obsluha – základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady práce při složitě obsluze - Příprava pracoviště - Základní pravidla servisu nápojů - Podávání snídaní - Servis speciálních studených a teplých předkrmů - Servis polévek - Servis hlavního chodu - Servis dezertů
<ul style="list-style-type: none"> - získá a využívá informace o složitě obsluze - orientuje se v náročnějších formách obsluhy 	<p>5. Složitá obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní zásady práce před hostem - Míchání, zjemňování, dochucování pokrmů - Flambování, dranžirování - Příprava specialit u stolu hosta
<ul style="list-style-type: none"> - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávku - zná způsoby vyúčtování s hostem - prohlubuje své znalosti o nakládání s tržbami 	<p>6. Vyúčtování s hostem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Práce s kontrolními pokladnami - Způsoby vyúčtování s hostem - Výčetka

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení - má znalosti o pracovní náplni jednotlivých pracovníků v ubytovacím zařízení - ovládá obsluhu na úseku hotelových pokojů 	<p>7. Ubytovací zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika práce etážového číšníka - Etážový servis - Obsluha v hotelové hale
<ul style="list-style-type: none"> - má povědomí o specifických zvyklostech ve stravování cizinců - uplatňuje tyto znalosti při přípravě cizineckého menu 	<p>8. Stravovací zvyklosti cizinců</p>

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Teoretické vyučování

Výuka všeobecně vzdělávacích předmětů, tj. českého jazyka, literatury, matematiky, občanské nauky, informatiky, tělesné výchovy je vyučována aprobovanými učiteli.

Výuka odborných předmětů je aprobovaná podle možností, které dává současný systém vysokých škol. Předměty teoreticky zaměřené, jako ekonomické předměty vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS a v převážné většině s dlouholetou pedagogickou praxí. Výuku dalších odborných předmětů, zaměřených praktickým způsobem vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS. Všichni tito učitelé mají dostatečnou praxi jak odbornou, tak i pedagogickou.

Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů budou každoročně před zahájením školního roku upřesňovány a jejich hodinové dotace pro jednotlivé předměty a třídy budou zveřejněny na internetové stránce školy www.sossoumk.cz. Jedná se o přibližně 7 učitelů všeobecně vzdělávacích a 12 učitelů odborných předmětů.

Pro výuku teoretických předmětů slouží klasické učebny s dostatečnou kapacitou a specializované učebny: multimediální s interaktivní tabulí, 2 učebny výpočetní techniky s vybavením 29 PC.

Praktické vyučování

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích. Největší důraz je kladen zejména na rozvíjení kompetence ochrany zdraví a bezpečnosti práce, na efektivní hospodaření s nástroji, stroji a zařízeními a postupným rozvoji kompetence pracovního uplatnění na základě nabytých znalostí a zkušeností z přípravy na profesi.

Materiální podmínky

Kmenové učebny pro konkrétní třídy nebo skupiny žáků jsou vybavené funkčním a estetickým vybavením, na stěnách jsou výukové tabule a nástěnné mapy. Všechny učebny mají výškově nastavitelné lavice a židle, jsou vybaveny dataprojektorem, plátnem a PC s reproduktory na učitelském stole. 3 kmenové učebny mají interaktivní tabuli.

Speciální učebny pro výuku IKT mají dostatečnou kapacitu a jsou osazeny také dataprojektory a promítacími plátny pro moderní výuku.

Ve škole je 7 učeben pro výuku odborných předmětů – učebna pro ošetřovatele vybavená modely a speciálními lůžky, čtenářská učebna vybavená knihovnami, učebna pro výuku stolničení a obsluhy, 3 kuchyňky s vybavením pro výuku odborného výcviku kuchař a stravovací a ubytovací služby, učebna pro výuku autoškoly vybavená modely a 10 PC pro žáky.

Na každém školním odborném pracovišti je učebna pro výuku a upevňování teoretických znalostí. V zahradě je venkovní učebna, kterou mohou učitelé využívat pro výuku nejen přírodovědných předmětů.

Škola disponuje vlastní malou tělocvičnou, pro venkovní sportovní aktivity využívá multifunkční hřiště obce Městec Králové. Stravu pro žáky zajišťuje kuchyně celodenně. Všichni žáci mají možnost se zapojit do mimoškolních aktivit.

Žáci ze vzdálenějších bydlišť mají možnost ubytování na Domově mládeže, kde se nachází workoutové hřiště, které může být využito i pro výuku tělesné výchovy.

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

V personálních podmínkách je cílem vedení školy, aby všichni pedagogičtí pracovníci splnili odbornou kvalifikaci podle dané legislativy. Je vypracovaný plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který se každoročně aktualizuje. Současně forma samostudia a povinnosti dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků rozvíjí předpoklady k výkonu náročnějších a složitějších pedagogických i řídicích činností.

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Škola je členem několika profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje. Jsou to například Hospodářská komora, Asociace kuchařů.

S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Pro žáky školy organizuje škola ve spolupráci s CBA ČR pravidelné barmanské kurzy, someliérské kurzy ve spolupráci s AK kurzy studené kuchyně, přípravy na soutěže a soutěže samotné. Nabízíme také kurz vyřezávání zeleniny a ovoce, kurzy baristy a italské kuchyně.

Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu podporují finančně i materiálně.

Škola a zákonní zástupci

Jedná se o jeden z nejdůležitějších partnerských vztahů při společné výchově. Největším problémem je proto značná část nefunkčních rodin, kdy žáci jsou tzv. bezprizorní. Nefunguje komunikace a potíže ve vzdělávání a výchově se proto dají jen těžko řešit. Za pravé zákonné zástupce v mnoha případech jedná až prarodič, který se školou snaží problémy řešit.

Škola a Úřady práce

V tomto spojení bylo cílem při realizaci ŠVP využít maximálně potřeb trhu práce a všech dostupných analýz prováděných úřady práce. Cílem je vystudovaný odborník, který najde uplatnění na trhu práce a nebude se muset ihned po ukončení školy rekvafikovat na jiných druh práce. Pro příznivé dostudování mnoha žáků ze sociálně slabých rodin se daří dobře spolupracovat s odbory státní sociální podpory při ÚP.

Škola a Městské úřady

Vzájemným působením je ovlivňovaná oblast ve výchově spoluprací se sociálními odbory.

K rozvoji školy nepostradatelně patří i spolupráce s odbory regionálního rozvoje při stavebních řízeních, údržbě, opravách ap.

Škola a smluvní pracoviště odborného výcviku

Nedílnou součástí výuky je odborný výcvik. Proto ke kvalitnímu plnění osnov odborného výcviku musí být uzpůsobeno i pracoviště praktického vyučování. Snahou vedení školy proto je mít na dobré úrovni všechna tato smluvní pracoviště nejen po stránce technické, hygienické ale i personální s plně kvalifikovanými odborníky, kteří jsou na trhu práce žádaní a smluvní pracoviště chtějí současně tyto absolventy vyučené pro své potřeby. To je cíl našich společných projektů.

Škola a další studium

ŠVP jsme koncipovali tak, aby byl vždy zajištěn prostup do dalšího možného vzdělávání žáka. V učebním oboru možnost vystudování maturitního oboru v denní či dálkové formě. Navazující je pak i další vzdělávání na vyšší odborné škole, či škole vysoké.

8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Škola a školská rada

Na tomto úseku se přenesly všechny požadavky školské rady do realizace ŠVP. Významná tato spoje práce je zejména v tom, že zástupci školské rady jsou z řad pedagogických pracovníků, žáků školy a zástupců města. Jejich náměty tudíž pokrývají obecné potřeby na výuku v učebním oboru.

Škola a Policie ČR

I toto spojení mělo význam na tvorbu ŠVP, nejen z hlediska řešení výchovných opatření, přečinů a trestných činů, ale zejména v oblasti prevence před nežádoucími vlivy. Výbornou spoluprací s místním oddělením Policie se nám daří provádět průběžné besedy a semináře se žáky a tolik potřebnou osvětu při prevenci před nežádoucími jevy. Policie se škole velmi dobře pracuje i v oblasti ochrany osob a majetků.

Škola a sociální partneři

Jednotlivé obory spolupracují s těmito dlouhodobými partnery:

Alimpex, a.s.

Bc. Radim Janoušek - odborné kurzy - barmanský, baristický

Bidfood, a.s.

Centrum sociálních zdravotnických služeb Poděbrady o.p.s.

Červený kříž ČR

Domov Rožďalovice poskytovatel sociálních služeb

Dvořák učební pomůcky

Hanka mrkev, a.s.

Hospoda na hrázi

Jednota COOP spotřební družstvo v Nymburce

Luděk Procházka - kurz vykrajování ovoce a zeleniny

Maso Jičín, a.s.

Městská nemocnice Městec králové, a.s.

Městský úřad Městec Králové

Městský úřad Nový Bydžov

Motorest Kopicák

Nakladatelství Septima, spol. s r.o.

Nemocnice Jičín, a.s.

Obecní úřady - Budiměřice, Velenice, Činěves, Kněžice

Resi - reklamní studio

Restaurace Konírna

Rybářství Chlumec nad Cidlinou, a.s.

Sociální služby Městec Králové

Soukromé senior centrum Nechanice

Vak Nymburk

Výstaviště Lysá nad Labem

Zámecká restaurace

Zemědělská společnost Sloveč