

# **Školní vzdělávací program pro SOV**

## **KUCHAŘSKÉ PRÁCE**

**Obor vzdělávání:**

**65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby**



**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**sídlo: Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice**

## **Obsah**

<b>1. Identifikační údaje.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Profil absolventa .....</b>	<b>4</b>
2. 1. Identifikační údaje: .....	4
2. 2. Krátká charakteristika školy.....	4
2. 3. Uplatnění absolventa.....	5
2. 4. Kompetence absolventa .....	5
2. 5. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání: .....	6
2. 6. Stupeň dosaženého vzdělání: .....	6
2. 7. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání .....	6
<b>3. Charakteristika školního vzdělávacího programu.....</b>	<b>7</b>
3. 1. Identifikační údaje: .....	7
3. 2. Celkové pojetí vzdělávání .....	7
3. 3. Cíle, strategie a metody odborného vzdělávání .....	8
3. 4. Metodické přístupy .....	11
3. 5. Způsoby rozvoje kompetencí žáků.....	12
3. 6. Začleňování průřezových témat .....	15
3. 7. Organizace výuky denní formy vzdělávání.....	17
3. 8. Hodnocení žáků .....	17
3. 9. Vzdělávání žáků.....	20
3. 10. Minimální program prevence sociálně patologických jevů.....	23
3. 11. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. ....	24
3. 12. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání: .....	25
3. 13. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání: .....	26
<b>4. Učební plán.....</b>	<b>27</b>
4. 1. Identifikační údaje: .....	27
4. 2. Učební plán – rozpis hodin v jednotlivých ročnících.....	27
4. 3. Přehled využití týdnů ve školním roce.....	28
4. 4. Transformace z RVP do ŠVP.....	29
<b>5. Učební osnovy.....</b>	<b>31</b>
5. 1. Identifikační údaje .....	31
5. 2. Učební osnova vyučovacího předmětu český jazyk.....	31
5. 3. Učební osnova vyučovacího předmětu občanská výchova .....	43
5. 4. Učební osnova vyučovacího předmětu matematika .....	56
5. 5. Učební osnova vyučovacího předmětu tělesná výchova .....	63
5. 6. Učební osnova vyučovacího předmětu práce s počítačem .....	77
5. 7. Učební osnova vyučovacího předmětu informační a komunikační technologie.....	83
5. 8. Učební osnova vyučovacího předmětu stolničení.....	88
5. 9. Učební osnova vyučovacího předmětu Potraviny a výživa.....	94
5. 10. Učební osnova vyučovacího předmětu technologie.....	106
5. 11. Učební osnova předmětu hospodářské výpočty .....	118
5. 12. Učební osnova vyučovacího předmětu zařízení závodů .....	126
5. 13. Učební osnova vyučovacího předmětu odborný výcvik .....	133
<b>6. Organizační, personální a materiální podmínky .....</b>	<b>145</b>
6. 1. Identifikační údaje: .....	145
6. 2. Spolupráce se sociálními partnery .....	145
6. 3. Organizační podmínky .....	145
6. 4. Personální podmínky .....	146
6. 5. Materiální podmínky.....	146

## **1. Identifikační údaje**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Adresa školy:** Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice

**Zřizovatel:** Jihomoravský kraj, Brno, Žerotínovo náměstí 3/5, PSČ 601 82

**Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce

**Kód a název oboru vzdělávání:** 65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby

**Stupeň poskytovaného vzdělání:** nižší střední odborné vzdělání s výučním listem

**Délka a forma vzdělávání:** 3 roky, denní forma vzdělávání

**Způsob ukončení vzdělávání:** Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

**Jméno ředitele:** RNDr. Milada Kussak Höklová

**Kontakty pro komunikaci se školou:**

Jméno: Andrea Ráčková

Telefonní číslo: 519 424 829

E-mail: skola@oucvcovice.cz

[www.oucvcovice.cz](http://www.oucvcovice.cz)

**Platnost ŠVP:** od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

Školní vzdělávací program vznikl podle rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby vydaného MŠMT dne 29. května 2008, č. j. 6 907/2008-23

**ŠVP veden pod č. j. OU–CV–557/2017**

**Aktualizace vedena pod č. j. OU–CV–610/2019**

**Revitalizace vedena pod č. j. OU–CV- 503/2022**

razítko a podpis ředitele školy

## **2. Profil absolventa**

### **2. 1. Identifikační údaje:**

Název organizace:	Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace
Sídlo:	Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby
Platnost ŠVP:	od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

### **2. 2. Krátká charakteristika školy**

Odborné učiliště Cvrčovice je střední škola, která umožňuje vzdělávání především žákům se speciálně vzdělávacími potřebami.

Zakládáme si na rodinné atmosféře, individuálním přístupu při vzdělávání a úzké spolupráci a časté komunikaci mezi učiteli, vychovateli a rodiči.

Nabízíme vzdělání podle těchto školních vzdělávacích programů:

**Kuchařské práce**

**Zahradnické práce**

**Květinářské a aranžérské práce**

**Prodavačské práce**

**Cukrářské práce**

**Provozní služby – provoz domácnosti**

**Šití oděvů – módní dekoratér**

**Malířské a natěračské práce**

Budova školy byla vystavěna v roce 1932 jako sídlo rodiny Petersů, správců cvrčovického velkostatku. Část původních interiérů můžeme dosud obdivovat v kulturních místnostech, kde probíhají slavnostní události školy. K budově patří rozlehlá tříhektarová zahrada, která je využívána nejen pro výuku, ale také pro relaxaci a sportovní vyžití.

Převážná část výuky je realizována v hlavní budově. Zde probíhá teoretická a praktická výuka oboru šití oděvů, v přízemí a 1. patře se nacházejí učebny teoretické výuky, počítačová učebna, dílny cukrářských a kuchařských prací, v suterénu tělocvična a posilovna.

Odloučené pracoviště se nachází asi 300 metrů od hlavní budovy. V ní je taktéž realizována teoretická i praktická výuka a je rovněž vybavena počítačovou učebnou s interaktivní tabulí.

Žáci zahradnických prací, květinářských a aranžérských prací využívají zahradnický pavilon s třemi dílnami, dvěma vytápěnými skleníky a rozlehlou zahradu.

Žákům naší školy nabízíme stravování ve školní jídelně, která má kapacitu 120 strážníků.

Umožňujeme ubytování pro chlapce a dívky na internátě s kapacitou 52 lůžek, který je součástí hlavní budovy školy. Internát zajišťuje provoz od pondělí do pátku a nabízí ubytovaným žákům řadu zájmových kroužků (např. sportovní, počítačový, taneční, výtvarný, ručních prací apod.) a také jednorázových akcí, exkurzí a výletů (např. návštěva Mikulova, hasičské zbrojnice, lezecké stěny, brněnských divadel a kin).

Pro naše žáky připravujeme každý školní rok řadu aktivit – např. sportovní hry a turnaje, školní výlety, kulturně poznávací i odborné exkurze (v rámci oborů i mezioborových vztahů), soutěže v odborných dovednostech i teoretických znalostech, sportovní pobyt apod.

Klademe důraz na to, aby se žáci u nás cítili bezpečně a sebejistě, netolerujeme žádné projevy násilí a nepodporujeme žádné negativní projevy v chování našich žáků. V rámci výuky chceme v žácích podporovat a rozvíjet sebejistotu a sebedůvěru a připravovat po odborné, praktické i teoretické stránce na budoucí profesní život.

### **2. 3. Uplatnění absolventa**

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchařské práce se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při výrobě pokrmů. Absolvent připravuje teplé a studené pokrmy, teplé nápoje, jednoduché moučníky, pracuje s polotovary. Vykonává jednoduché práce při výrobě a podávání jídel, připravuje a ošetřuje základní druhy surovin a potravin určených k výrobě apod. Po příslušné praxi absolvent umí vykonávat i náročnější kuchařské práce.

Žáci jsou vedeni a vychováni tak, aby získali pozitivní přístup k práci a zvolenému oboru, měli snahu dosahovat nejlepších výsledků na pracovišti, aby byli schopni se uplatnit podle svých možností a schopností na trhu práce.

### **2. 4. Kompetence absolventa**

**Absolvent je v oblasti výkonu profese připraven:**

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovní činnosti
- dodržovat předepsaný dress code daného zařízení
- provádět úklid a čištění zařízení a čištění prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádět úklid a čištění skladovacích prostor
- pomáhat při přípravě pokrmů
- připravovat teplé pokrmy a přílohy
- připravovat jednoduché moučníky
- připravovat vybrané studené pokrmy
- připravovat teplé nápoje
- čistit, udržovat, zabezpečovat inventář po jeho použití
- dodržovat poslušnost prací a časový harmonogram
- pod dozorem používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
- uplatňovat zásady správné výživy
- ovládat technickou a estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů
- ovládat základy jednoduché obsluhy
- volit vhodné pracovní nástroje a pomůcky
- spolupracovat v týmu i samostatně si organizovat svoje přidělené pracoviště

**Žák byl veden, aby získal všechny klíčové kompetence uváděné v RVP, zejména pak, aby:**

- usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- dodržoval stanovené normy a předpisy
- dbal na dobré jméno podniku
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce
- efektivně hospodařil s finančními prostředky, zvažoval náklady, výnosy a zisk z provozované činnosti
- při práci dbal na bezpečnost a ochranu svého zdraví a zdraví svých spolupracovníků
- dodržoval základní právní předpisy, týkající se BOZP a požární prevence
- si osvojil zásady první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu

**Vzdělávání směřovalo k tomu, aby absolvent:**

- byl schopen podle svých možností a schopností vyhodnocovat dosažené výsledky
- reálně si stanovoval potřeby a cíle dalšího vzdělávání
- byl schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy

- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci a pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech
- porozuměl zadanému úkolu a získal si informace potřebné k jeho řešení
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi
- vyjadřoval se vhodně a přiměřeně v mluveném i psaném projevu a srozumitelně formuloval své myšlenky
- odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- uměl přijímat radu a kritiku a adekvátně na ni reagoval
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktům
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- respektoval svobodu a lidská práva druhých a přistupoval k nim s úctou a tolerancí
- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- uvědomoval si zodpovědnost za vlastní život a zdraví, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné i duševní zdatnosti
- chránil životní prostředí a jednal v duchu udržitelného rozvoje
- získal základní ekonomické a finanční znalosti, aby mohl činit kvalifikovaná rozhodnutí při správě osobních financí a rodinného majetku
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- měl reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a uměl vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
- znal práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků a vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli

#### **2. 5. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání:**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se připravuje a organizuje v souladu s platnými právními normami MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent si může dále prohlubovat své znalosti v rámci celoživotního vzdělávání formou samostudia, kurzů a účastí na školeních a seminářích.

#### **2. 6. Stupeň dosaženého vzdělání:**

nižší střední odborné vzdělání s výučním listem  
výstupní certifikát: výuční list  
kvalifikační úroveň EQF 3

#### **2. 7. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání**

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

### 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

#### 3. 1. Identifikační údaje:

Název organizace:	Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace
Sídlo:	Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby
Platnost ŠVP:	od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

#### 3. 2. Celkové pojetí vzdělávání

Jedná se o vzdělávací program učebního oboru odborných učilišť, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organický celek vědomostí, znalostí a praktických dovedností s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na speciální požadavky odborné přípravy pro budoucí povolání.

Žáci připravují běžné pokrmy české i zahraniční kuchyně, uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, ovládají jednoduché formy obsluhy, připravují se na společenské vystupování a profesionální jednání ve styku s hosty související se stravováním a ubytováním.

Žáci jsou vychováni tak, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí vybraných činností profese, a aby si vypěstovali kladný vztah k práci.

Vzdělávací program je pojat v souladu se základními principy výchovy a vzdělávání. Umožňuje rozvíjet osobnost žáka a tvoří tak jeden ze stupňů celoživotního učení. Jeho cílem je rozvoj znalostí, dovedností a schopností žáka ve všech oblastech vzdělávání a další formování jeho charakterových vlastností. Ve vzdělávacím obsahu školního vzdělávacího programu učivo nechápeme jako cíl, ale jako prostředek k osvojení žádaných kompetencí.

Hlavním cílem, ke kterému pomocí vzdělávacího programu směřujeme, je příprava žáka pro život ve třech směrech:

- připravit žáka tak, aby se co nejlépe uplatnil na trhu práce
- umožnit žákům osvojit si strategie a připravit je pro celoživotní vzdělávání
- rozšířit u žáka všechny kompetence tak, aby se stal harmonickou rozvinutou osobností

Jako teoretické východisko pro koncipování cílů středního odborného vzdělávání byl použit koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století:

- a) **Učit se poznávat**, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.
- b) **Učit se pracovat** a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován.
- c) **Učit se být**, tj. porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, jednat s větší autonomií, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.
- d) **Učit se žít společně**, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

K dosažení strategických cílů a klíčových kompetencí je školní vzdělávací program koncipován v duchu těchto strategických záměrů:

*1. Poskytnout žákům kvalitní základy všeobecného a odborného vzdělání.*

Prvořadou snahou vzdělávacího programu je předkládat žákům informace a učivo v přímých souvislostech s praktickým životem – příprava minutkových jídel dle přání zákazníka, vést žáky

k řešení konkrétních problémových úloh a reálných situací. Žák, který je postaven před problém, úkol či nečekanou situaci, řeší tento podnět aktivním využíváním již získaných kompetencí. Žák rovněž musí vědět, proč se novou látku učí a kdy se mu znalosti a dovednosti mohou v běžném životě hodit.

#### *2. Vytvářet klima podporující rozvoj kompetencí*

V rámci vzdělávacího programu podporovat samostatnou a týmovou práci žáků, dosáhnout otevřené, klidné, sdílné atmosféry ve škole budované na partnerských vztazích mezi učiteli a žáky, na toleranci, vzájemné úctě a pocitu zodpovědnosti za své výsledky i výsledky školy jako celku.

#### *3. Rozvíjet osobnost každého žáka*

K žákům přistupovat individuálně, učivo diferencovat vzhledem ke schopnostem jednotlivců. Každá vyučovací forma musí být kvalitně připravena, odpovídat zásadám zdraví a být pro žáky zajímavá. Osobnost žáka rozvíjet i v rámci zájmových kroužků, kulturně vzdělávacích akcí, seminářů, besed, soutěží, přehlídek a prezentací.

#### *4. Posílit komunikativní kompetence*

Podporovat schopnost žáků vyjadřovat se (s ohledem na své zdravotní postižení) výstižně, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání, potřeby, vhodným způsobem komunikovat s druhým člověkem, ve svém projevu se vyjadřovat spisovnou češtinou všude tam, kde to situace vyžaduje.

#### *5. Otevřená škola*

Škola by neměla být jen místem vzdělávání pro žáka, ale rovněž místem pro jejich využití volného času, centrem odborným a současně kulturním. V rámci školy se budou pravidelně organizovat kulturní akce, výstavy, přehlídky a prezentace, které jsou určeny žákům i veřejnosti. Se svým budoucím povoláním jsou žáci seznamováni formou exkurzí a odborného výcviku na smluvních pracovištích.

#### *6. Hlavní zaměření odborného vzdělávání*

V rámci odborného vzdělávání je posílena výuka předmětů, které umožní lepší uplatnění absolventů školy na trhu práce. Ve výuce převládají předměty zaměřené na stravovací služby a chování pracovníků ve službách. Velký časový podíl je věnován odbornému výcviku a odborné praxi.

### **3. 3. Cíle, strategie a metody odborného vzdělávání**

Záměrem středního odborného vzdělávání je připravit žáka, na úrovni odpovídající jeho vstupním učebním předpokladům a osobním schopnostem a v návaznosti na předchozí vzdělávání, na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa. S ohledem na cíle středního odborného vzdělávání, stanovené v Rámcovém vzdělávacím programu, uplatňuje škola následující vzdělávací strategie a metody:

<b>Cíl:</b>	<b>Uplatňované strategie výuky:</b>
<p><b>a) Učit se poznávat</b>, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.</p> <p>Vzdělávání směřuje k:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>rozvoji základních myšlenkových operací žáků, jejich paměti a schopnosti koncentrace;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Přednostní používání aktivizujících metod (metody diskusní, objevné, řešení problémů, metody situační, inscenační, didaktické hry)</li><li>Časté využívání názorně demonstračních metod (předvádění, pozorování, pokusy, instruktáže)</li><li>Využívání slovních metod (vyprávění, vysvětlování, práce s textem, diskuze, rozhovor)</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;</li> <li>• vytvoření – na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací – takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jehož základě lépe porozumí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;</li> <li>• k prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;</li> <li>• vytvořit předpoklad pro porozumění potřebným technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům ze základních oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;</li> <li>• osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání, popř. i pracovních činností, a pro uplatnění se na trhu práce;</li> <li>• rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uplatňování základních myšlenkových operací (srovnávání, třídění, analýza, syntéza, zobecňování, abstrakce)</li> <li>• Zařazování metod, které podporují myšlení žáků a schopnost logického uvažování</li> <li>• Rozvíjení postojů, dovedností a způsobů rozhodování metodami, které umožňují přímou zkušenost</li> <li>• Dostatek informačních zdrojů a učebních impulsů - knihovna, internet, exkurze, praktická výuka</li> <li>• Vyhledávání, kritické zkoumání a hodnocení informací</li> <li>• Propojení informací se skutečným životem</li> <li>• Rozvíjení komunikačních dovedností, spolupráce, práce v týmu</li> <li>• Vytváření vlastních názorů žáků, které prezentují a obhajují</li> <li>• Vedení k diskusi na aktuální témata</li> <li>• Poznávání vlastních možností</li> <li>• Nácvik prezentace vlastních výsledků</li> <li>• Práce v motivujícím prostředí</li> <li>• Hodnocení formou zpětné vazby</li> <li>• Pochopení širších souvislostí při řešení daných problémů</li> <li>• Seznamování se s různými názory a způsoby řešení určité problematiky</li> <li>• Preferují se problémové otázky a úkoly před reprodukováním fakt z textů učebnice nebo výkladu učitele</li> <li>• Akceptování diferencovaných výkonů dle schopností žáků</li> </ul>
<p><b>Cíl:</b></p> <p><b>b) Učit se pracovat a jednat</b>, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován.</p> <p>Vzdělávání směřuje k:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům, k hledání různých variant řešení a ke zvažování správnosti uvažovaných řešení;</li> <li>• adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativitě žáků;</li> </ul>	<p><b>Uplatňované strategie a výuky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozhodující podíl praktického vyučování a odborné praxe</li> <li>• Uplatňování dovednostně praktických metod (napodobování, vytváření dovedností, produkční metody - fyzická práce)</li> <li>• Aplikování situačních a simulačních metod při výuce</li> <li>• Upřednostňování aktivizujících metod před frontálním vyučováním</li> <li>• Rozvíjení správných způsobů užití materiálů, nástrojů, techniky, vybavení</li> <li>• Zařazování soutěží a umožnění prezentace výsledků práce</li> <li>• Zadávání úkolů, které rozvíjejí tvořivost</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;</li> <li>• vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;</li> <li>• tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;</li> <li>• rozvoji dovedností potřebných k jednání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;</li> <li>• tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a umožňují volbu různých postupů</li> <li>• Poznatky nejsou žákům předkládány v hotové podobě</li> <li>• Uplatňování mezipředmětových vztahů</li> <li>• Objevování vzájemných vztahů a příčin přírodních, společenských a dalších jevů a dějů</li> <li>• Rozvíjení schopnosti logického uvažování</li> <li>• Řešení problémů na základě kritického zhodnocení informací</li> <li>• Podpora netradičních způsobů řešení (ukázkové hodiny)</li> <li>• Zařazování tematických celků, ve kterých žáci zdokonalují svůj projev</li> </ul> <p>Vypracovávání praktických samostatných úkolů, spadajících do specifických odborných kompetencí (sestavit složité menu a vynormovat, připravit jídla pro běžné i slavnostní příležitosti apod.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Písemné zpracovávání zadaných úkolů</li> <li>• Podporování samostatnosti, organizace vlastní činnosti, tvořivosti.</li> <li>• Simulace a komunikace v pracovních situacích</li> <li>• Rozvíjení kompetencí pracovat s informacemi (slovníky, odborná literatura, výpočetní technika)</li> </ul>
<p><b>Cíl:</b></p>	<p><b>Uplatňované strategie výuky:</b></p>
<p><b>c) Učit se být,</b> tj. porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.</p> <p>Vzdělávání směřuje k:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;</li> <li>• prohlubování dovedností potřebných k sebepoznání a sebehodnocení;</li> <li>• utváření adekvátního sebevědomí žáků;</li> <li>• utváření a kultivaci svobodného myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;</li> <li>• přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prostor pro střetávání a komunikaci různými formami (ústně, písemně, výtvarnými prostředky, pomocí technických prostředků atd.)</li> <li>• Dodržování etiky komunikace (věcnost, naslouchání, prostor pro různé názory, respektování originálních, mylných, nevhodně formulovaných aj. názorů)</li> <li>• Základ pro hledání a objevování problémů</li> <li>• Základ spolupráce a společného prožívání</li> <li>• Předpoklad poznávání sebe a vztahů k jiným</li> <li>• Práce v týmu</li> <li>• Aplikování metod brainstormingu a brainwritingu</li> <li>• Při obhajobách v rámci diskuse jsou žáci</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;</li> <li>• k rozvoji kreativity a fantazie žáků;</li> <li>• k rozvoji volných vlastností žáků;</li> </ul> <p>k rozvoji specifických schopností a nadání žáků.</p>	<p>vedeni k respektování názoru jiných, určení jádra problému a navržení způsobu řešení problémů</p> <p>Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, k sebekritice a ke konstruktivním přístupům ke kritice</p>
<p><b>Cíl:</b></p>	<p><b>Uplatňované strategie výuky:</b></p>
<p><b>d) Učit se žít společně</b>, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.</p> <p>Vzdělávání směřuje k:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tomu, aby žáci respektovali lidský život a jeho trvání jako vysokou hodnotu;</li> <li>• vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;</li> <li>• prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí;</li> <li>• tomu, aby se žáci ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;</li> <li>• utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;</li> <li>• tomu, aby žáci cítili potřebu se zapojit do občanského života a jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;</li> </ul> <p>rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jasná pravidla pro soužití ve škole - práva, povinnosti, sankce</li> <li>• Atmosféra demokracie a přátelství</li> <li>• Kooperativní učení, spolupráce ve výuce</li> <li>• Osobní odpovědnost za výsledky společné práce</li> <li>• Spolupráce učitelů a podíl na řízení školy</li> <li>• Spolupráce s rodiči a dalšími partnery</li> <li>• Přednášky o lidském těle, o mezilidských a partnerských vztazích, o návykových látkách, anorexii a bulimii</li> <li>• Sportovně turistický kurz</li> <li>• Kuchařské soutěže, přehlídky, účast žáků na řešení zakázek</li> <li>• Aplikace zásad péče o životní prostředí v provozu školy (péče o prostředí školy a jejího okolí, třídění odpadů apod.)</li> <li>• Výchova k toleranci k jiným etnickým, náboženským a společenským skupinám</li> </ul>

### **3. 4. Metodické přístupy**

V přístupu k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami je důležité zejména důsledné uplatňování pedagogických zásad vyučujícími, zvláště názornost, přiměřenost učiva a individuální přístup k žákovi.

Protože žáci tímto programem většinou ukončují své systematické vzdělávání, je důležité, aby získali zejména praktické vědomosti a dovednosti, nezbytné pro další osobní, občanský a pracovní život. Proto je nutné k těmto žákům přistupovat se záměrem maximálně je motivovat – zejména kladným hodnocením, zaměřením k praktickým činnostem a k řešení modelových situací běžných životních problémů. Návuk složitějších činností probíhá rozložením do jednotlivých kroků. Již zvládnuté činnosti je třeba soustavně opakovat, často až k zautomatizování daného chování (např. vzhledem k zachování zásad BOZP). Informace by měly být podloženy vlastní činností žáků při řešení úkolů. Vhodné jsou zejména inscenační

metody založené na hře, metody pro poznání sebe i druhých, pro vytvoření kontaktu a rozvíjení komunikace ve dvojicích a ve skupině. Nacvičují se situace ukazující například komunikaci na úradech, v obchodech, v různých společenských situacích a podobně. Dále se věnuje pozornost nácviku metod a technik učení a práci s textem jako základním zdrojem informací.

Metody a formy volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětu a ke konkrétní situaci ve vyučovacím procesu. Ve výuce jsou upřednostňovány aktivizační metody, které napomáhají vytvoření požadovaných kompetencí, podporují nadání žáka, motivují žáka pro celoživotní učení a uplatnění na trhu práce. Jsou to například dialogické metody – diskuse, brainstorming, brainwriting, beseda, metody demonstrační a simulační, praktické ukázky, instruktáž, exkurzní demonstrace, veřejná prezentace, situační a inscenační metody, řešení problémových příkladů, mezních a konfliktních situací, didaktické hry, metody projektového vyučování a týmové práce – samostatné žákovské projekty v rámci jednotlivých témat.

### **3. 5. Způsoby rozvoje kompetencí žáků**

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové kompetence osvojené na základní škole a dále se prohlubují.

#### **a) Kompetence k učení**

V rámci teoretické i praktické výuky jsou žáci motivováni, aby získali pozitivní vztah ke zvolenému oboru i k učení a vzdělávání vůbec. Pozornost je věnována nácviku koncentrace a nácviku metod a technik učení probíhajících během výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili základy práce s textem, porozuměli psanému slovu, vyhledávali podstatné části textu a pořizovali si poznámky. Důležitý je nácvik pozornosti při sledování mluveného slova, správné pochopení a reprodukce výkladu. Za účelem rozvíjení této klíčové kompetence jsou již od 1. ročníku aplikovány ve výuce v jednotlivých předmětech především dialogické metody, rozhovor, diskuse, simulační a situační metody, řešení problémových příkladů, didaktické hry. Žáci jsou vedeni k používání internetu jako důležitého informačního zdroje.

#### **b) Kompetence k řešení problémů**

Výuka je vedena tak, aby žáci byli schopni řešit simulované nebo skutečné pracovní i mimopracovní problémy, hledali různá řešení problému a svoje řešení si dokázali obhájit. Při výuce motivujeme žáky v co největší míře problémovými úlohami z praktického života. Tato kompetence se nejvíce rozvíjí v rámci odborného výcviku ve škole i na pracovištích, kde se žáci nejčastěji setkávají s reálnými pracovními úkoly a samostatně nebo s částečnou pomocí vyučujícího situace řeší. K tomu volí vhodné pracovní pomůcky, prostředky a metody. Žáci si postupně zdokonalují kompetenci práce s informacemi ze všech možných zdrojů (ústních, tištěných, mediálních a počítačových včetně internetu), aby je uměli vyhledávat, třídít a vhodným způsobem využívat. V teoretickém vyučování řeší úlohy, jejichž správné zvládnutí si mohou ověřit v odborném výcviku.

#### **c) Komunikativní kompetence**

Žáci jsou vedeni k vhodné komunikaci se spolužáky, s učiteli a ostatními dospělými ve škole i mimo školu. Obhajují a argumentují vhodnou formou svůj vlastní názor a zároveň poslouchají názor jiných. Do výuky jsou začleňovány metody kooperativního učení a jejich prostřednictvím jsou žáci vedeni ke spolupráci při vyučování. V ústním i písemném projevu jsou žáci vedeni tak, aby dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Žáci provádějí obhajoby projektů a návrhů před spolužáky a učí se zdůvodňovat svá stanoviska. Do výuky jednotlivých předmětů jsou zařazovány výstupy, při kterých je prováděn nácvik komunikativních situací se zákazníky, spolupracovníky a nadřízenými. Při vzdělávání jsou vždy vedeni, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### **d) Personální a sociální kompetence**

Během vzdělávání mimo jiné je používána skupinová práce žáků, při které jsou vedeni k vzájemné pomoci při učení. Sociální kompetence jsou rozvíjeny na praktických cvičeních a úkolech (při tělesné výchově, na kurzech apod.). Usilujeme, aby žáci prokázali schopnost střídát role ve skupině. Žáky vedeme k respektování společně dohodnutých pravidel chování, na jejichž formulaci se sami podílejí. Učíme je zároveň k odmítavému postoji ke všemu, co narušuje dobré vztahy mezi žáky. Chceme žáky naučit základům kooperace a týmové práce.

Žáci jsou zapojováni do organizování činnosti školy (žakovská rada, třídní samospráva), do reprezentačních akcí školy (výroba studených mís, koláčů, perníčků pro významné osobnosti, návštěvy, prezentace pro veřejnost). Tyto personální kompetence jsou rozvíjeny osobním příkladem pedagogů, vhodnou motivací, výukou bez situací nerovnosti a ponížení. Ve výuce jsou využívány formy sebehodnocení žáka, účast žáků na projektovém vyučování, exkurzích, organizační příprava akcí žáky (vánoční akademie, příprava výstav a soutěží).

#### **e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Občanské kompetence jsou rozvíjeny hlavně učením sociálním, metodami sebepoznávání a seznamování žáků s jejich právy, odpovědností a povinnostmi. Učitelé i žáci respektují práva a povinnosti nejen při dodržování školního řádu, ale respektují i individuální rozdíly kulturní a náboženské odlišnosti spolužáků ve třídě i ve škole.

V rámci sportovně turistického kurzu a tělesné výchovy jsou žáci vedeni k péči o své fyzické a duševní zdraví. Aktivita internátu učí žáky plnohodnotnému využívání volného času. V rámci programů environmentální výchovy jsou žáci vedeni k aktivnímu a pozitivnímu přístupu k životnímu prostředí a k vnímání ekologických problémů ve společnosti.

Během organizace přípravy a v průběhu každoročních módních přehlídek jsou žáci vedeni ke vzájemné spolupráci mezi obory, k toleranci a uznání hodnoty práce jiných.

#### **f) Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci jsou seznamováni na exkurzích a v rámci odborných praxí v podnicích se základními povinnostmi a právy v rámci pracovních vztahů, s možnostmi uplatnění na trhu práce a požadavky na zaměstnance. V rámci občanské výchovy žáci pracují s informacemi a odbornou literaturou týkající se problematiky pracovního uplatnění, simulují reálné situace, učí se řešit pracovní problémy a situace související s nástupem do zaměstnání (např. demonstrace hledání pracovního místa, komunikace s úředníky, vyplňování dotazníků, sestavování životopisu apod.). Součástí výuky ve třetím ročníku je návštěva příslušného úřadu práce.

Kompetence je dále rozvíjena praktickou výukou, projektovým vyučováním, zapojením do doplňkové činnosti školy při realizaci konkrétních zakázek.

#### **g) Matematické kompetence**

Tato kompetence je realizována především formou projektového vyučování a v rámci předmětu informační a komunikační technologie, matematika, estetická výchova a odborný výcvik. Ve všech předmětech je kladen důraz na řešení praktických úkolů v běžných situacích.

#### **h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**

Žáci jsou vedeni k práci s informacemi z různých zdrojů (audiovizuálních, tištěných, elektronických), mají k dispozici učebny vybavené výpočetní technikou (ve škole i na internátě) s připojením k internetu. Diskuzemi si tříbí schopnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k různým informacím.

#### **i) Odborné kompetence**

Odborné kompetence směřují k přípravě na výkon prací spojených s kuchařskou výrobou. Odborné vzdělání se skládá ze dvou složek: učivo praktického charakteru je obsaženo v předmětu odborný výcvik, učivo teoretického charakteru je obsaženo v odborných předmětech technologie, potravin a výživa, stolničení, zařízení závodů, hospodářské výpočty.

**Žáci získávají tyto odborné kompetence:**

**Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn., aby žáci:**

- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znali způsob skladování potravin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel

**Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn., aby žáci**

- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbali na jejich údržbu
- mohli využívat vzdělávací program Kulinářské umění

**Usilovali o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby žáci:**

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbali na zabezpečení míry kvality procesů, výrobků nebo služeb a zohledňovali požadavky zákazníka

**Jednat ekonomicky, tzn., aby žáci:**

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční ohodnocení
- uvažovali při plánování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí

**Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, tzn., aby žáci:**

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- dodržovali příslušné právní předpisy týkající se BOZP, PO, hygienické předpisy a zásady
- používali osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů
- dbali na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení
- uměli uplatňovat oprávněné nároky při případném pracovním úrazu

### Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Kompetence využívat prostředky IKT	Odborné kompetence
Český jazyk	•		•	•	•	•			
Občanská	•	•	•	•	•	•		•	
Matematika	•	•	•			•	•		•
Tělesná výchova	•		•						
Práce s	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Inf. a kom.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Stolničení	•	•	•	•	•	•		•	•
Potraviny a	•		•			•		•	•
Technologie	•	•	•		•	•	•	•	•
Hospodářské	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zařízení závodů	•	•	•			•		•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### 3. 6. Začleňování průřezových témat

Průřezová témata jsou začleňována do jednotlivých hodin předmětů všude tam, kde to vyplývá z charakteru předmětu a tak postupují celým kurikulem. Podporují formativní působení vzdělávacího procesu, rozvíjejí osobnosti žáků a jejich společensky žádoucí návyky, postoje a způsoby jednání. Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata se dotýkají všech oblastí výuky i mimotřídních a mimoškolních činností.

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

Téma **Člověk a životní prostředí** tvoří otázka kvality životního prostředí se zaměřením na půdu, klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu potravin, ochrana přírody, prostředí a krajiny, při nedodržení předpisů platných pro údržbu a čištění strojů a strojního zařízení. Likvidace odpadních látek a účinky a likvidace toxických látek, ropných produktů, produktů jaderných reakcí a likvidace plastů, využití energií, tepelných motorů, jejich účinnost, využití jaderné energie. Ve vztahu k ekologii člověka je to hlavně problematika koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou diskuzí se žáky.

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

S reálným pracovním prostředím se žáci setkávají v prvním a druhém ročníku v předmětu odborný výcvik, kde získávají a prohlubují si základní pracovní návyky. Ve třetím ročníku vykonávají odborný výcvik na smluvních pracovištích. Zde jsou přímo zapojeni do pracovního procesu, seznamují se s jeho nároky, uvědomují si ekonomické souvislosti, potřebu pracovat kvalitně a zodpovědně, seznamují se s právy a povinnostmi zaměstnance i zaměstnavatele. Různá pracovní prostředí vedou žáky ke schopnosti přizpůsobovat se různým okolnostem a neustále se vzdělávat a učit se novým dovednostem.

**Realizace tématu Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopnosti žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu ITK je rozložena do prvního a druhého ročníku vzdělávání. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovednosti při práci s internetem. V dalším ročníku jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách ITK tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

#### **Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity podporující záměr školy:**

- **Projekty**, jejichž cílem je zdokonalovat komunikační kompetence, bořit předsudky o jiných rasách či národech, poznat odlišnou kulturu, pamětihodnosti, společně pracovat v odborném výcviku a tím se obohatit o nové přístupy k řešení zadaných úkolů. Projekty, na kterých se odborné učiliště podílí, mají obvykle několik fází:
  - *příprava projektu*, kterou zajišťuje vedení školy
  - *příprava žáků*, během které se připravují na společné aktivity nejprve v menších skupinách pod vedením učitelů
  - *realizace* – probíhá vzájemná spolupráce s partnerskou školou. Výsledkem spolupráce bývají obvykle společné výrobky žáků spolupracujících oborů
  - *zhodnocení a prezentace* – probíhají průběžně během celé doby trvání projektu, na závěr vzniká obvykle počítačová prezentace, kterou automaticky obdrží všichni účastníci
  
- **Soutěže a ukázkové hodiny** probíhají v teoretickém i praktickém vyučování po celý školní rok ve všech oborech s cílem motivovat žáky k hlubšímu zájmu o zvolený obor.

V oboru květinářské a aranžérské práce žáci soutěží např.: o nejlepší valentinské srdíčko, nejkrásnější dárek ke Dni matek, nejpěknější svícen, věnec, kytici atd. V teoretických předmětech se rozvíjí pohotovost a všestranné schopnosti např. soutěží v luštění sudoku a osmismerek. Správné sociální návyky se upevňují různými soutěžemi, ve kterých žáci zpracovávají např. témata s problematikou sociálně patologických jevů nebo probíhají různé environmentální soutěže.

Motivaci žáků prohlubují také tzv. ukázkové hodiny, ve kterých se žáci seznámí se zhotovováním méně běžných a netradičních aranžérských výrobků.
  
- **Domov mládeže** – v návaznosti na vyučovací proces probíhá během celého školního roku příprava žáků domova mládeže na vyučování. Odehrává se v rámci výchovně vzdělávacích aktivit žáků ve „studijní době“ během odpoledního programu.

Kromě výše zmiňované aktivity probíhají i další, jejichž cílem je nabídnout plnohodnotné využití volného času žáků domova mládeže, rozvíjení klíčových kompetencí.



Klíčové kompetence jsou rozvíjeny v těchto aktivitách:

- Každý týden probíhají zájmové kroužky (taneční, sportovní, výtvarný, angličtina, němčina, cvičení v posilovně, ruční práce, šití, počítačový). Jejich nabídka je každý rok obdobná a nabízeného programu se mohou účastnit také dojíždějící žáci.
- Jednou za měsíc jsou pořádány časově náročnější aktivity (např.: návštěvy koncertů ZUŠ v Pohořelicích, filmových a divadelních představení v Brně a okolí, adrenalinové aktivity – lanové centrum, horolezecká stěna; exkurze do Domu na ½ cesty, soutěže na motivy televizních soutěžních her s možností zisku drobných odměn (např. Klíče k pevnosti Boyard, Chcete být milionářem a další).
- Probíhají také činnosti vztahující se k jednotlivým obdobím kalendářního roku (např.: seznamovací výlet na začátku školního roku, Mikulášská besídka, Vánoční akademie, příprava představení doplňujících program Módní přehlídky – přehlídky řemeslné zručnosti, kterou škola pořádá; táborák na ukončení školního roku.

### **3. 7. Organizace výuky denní formy vzdělávání**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, je zakončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje odbornou přípravu pro výkon stanoveného okruhu pracovních činností v povolání kuchař.

Délka vzdělávacího programu je tři roky v denní formě studia a poskytuje odbornou přípravu pro výkon stanoveného okruhu pracovních činností v povolání kuchař. Výuka je organizována tak, aby byla zastoupena praktické i teoretické vzdělávání. Výuka probíhá tak, že se pravidelně střídá jeden týden odborného výcviku a jeden týden teoretického vyučování. Takto je výuka koncipována v prvním a druhém ročníku, ve třetím ročníku pak žáci absolvují v každém týdnu čtyři dny odborné praxe a jeden den teoretického vyučování.

Obsah vzdělávání je strukturován do vyučovacích předmětů, jejichž rozsah je vymezen v učebním plánu a v učebních osnovách, dále vzdělávání probíhá formou praktického vyučování, odborné praxe a exkurzí. Výuka některých všeobecně vzdělávacích předmětů (např. informační a komunikační technologie) probíhá ve speciálně vybavených učebnách. Výuka odborných předmětů probíhá v odborných třídách na odloučeném pracovišti (budova bývalého obecního úřadu). Praktické vyučování se uskutečňuje v učebnách odborného výcviku na učilišti. Pro praktické vyučování jsou žáci děleni do skupin. Ve třetím ročníku probíhá odborná praxe na smluvních pracovištích.

Na začátku 1. ročníku probíhá seznamovací kurz, jehož cílem je, aby se žáci seznámili a aby se podpořilo utužení kolektivu. Součástí výuky v druhém ročníku je týdenní sportovně turistický kurz, probíhající v podzimních měsících. Odborná praxe ve třetím ročníku probíhá od září do června následujícího roku, potom se žáci připravují k závěrečným zkouškám, které probíhají během měsíce června.

Spojení s konkrétním reálným světem a praxí je realizováno rovněž formou odborných exkurzí, které jsou zařazeny v každém ročníku. Ve třetím ročníku je každoročně organizován naučné poznávací pobyt v Praze, díky kterému se žáci seznámí s nejdůležitějšími kulturními a historickými památkami hlavního města. Exkurze slouží k rozšíření kulturního a společenského povědomí žáků a posílení jejich občanských kompetencí.

Další podrobnosti organizace praktické výuky uvádí mj. učební osnova a tabulka přehledu využití týdnů v období školního roku.

### **3. 8. Hodnocení žáků**

Hodnocení je součástí výchovně vzdělávacího procesu. V novém pojetí vzdělávání především zohledňuje, v jaké míře žák dosáhl ve vyučovacím procesu očekávaných výstupů.

**Zásady školního hodnocení:**

- spojení cíle (rozvoj osobnosti, naplnění kompetence) s adekvátním procesem hodnocení (odpovídající formy, kritéria...)

- soustavnost, systematičnost - hodnocení je organická součást vzdělávacího procesu
- přiměřenost hodnocení k učebním předpokladům a osobním schopnostem žáků
- různorodost forem a metod hodnocení
- komplexnost a maximální rozvoj osobnosti žáků
- podíl žáků na procesu hodnocení (tvorba pravidel, stanovení indikátorů...), poskytování návodu na sebehodnocení
- využitelnost hodnocení pro další optimalizaci vzdělávacího procesu
- dodržování dohodnutých a schválených pravidel hodnocení a klasifikace všemi pedagogy školy

#### **Vlastnosti školního hodnocení:**

- poskytuje žákovi zpětnou vazbu o tom, jak dovede zacházet s tím, co se naučil, v čem se zlepšil a v čem chybí
- vychází z jasně stanovených cílů a kritérií
- srozumitelné pro žáka i rodiče (předem dané požadavky, kritéria a proces hodnocení)
- motivující pro dosažení daných cílů a ke zlepšení další práce - musí dát perspektivu všem žákům, zvláště těm slabším
- musí být primárně zaměřeno na žákův individuální pokrok
- formující učební strategii žáků
- podporující integritu osobnosti (silné stránky osobnosti slouží jako základ k rozvoji slabších, problémových oblastí)
- zahrnuje hodnocení učitele, ale i sebehodnocení a hodnocení kolektivu
- korektní, slušné nezraňující

Chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený průvodní znak poznávání. Při hodnocení, průběžné i celkové klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje individuální přístup, přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. Při celkové klasifikaci přihlíží učitel k věkovým a zdravotním zvláštnostem žáka i k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. Hodnocení je syntézou lidskosti a náročnosti vůči žákovi.

**Podklady pro hodnocení a klasifikaci** výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- soustavným **diagnostickým pozorováním** žáka
- soustavným **sledováním výkonu** žáka a jeho připravenosti na vyučování
- **různými druhy zkoušek** (písemné, ústní, grafické, praktické)
- **kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami v pololetí**
- **analýzou výsledků** činnosti žáka
- **konzultacemi** s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky školního poradenského zařízení popř. i s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny
- **rozhovory** s žákem

Klasifikace se řídí platnou legislativou a klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky teoretického i praktického vyučování.

#### **Způsoby hodnocení teoretického vyučování**

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, (projekty), referáty i aktivita žáků při vyučování.

### **Způsoby hodnocení odborného výcviku**

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků. V pracovní oblasti se hodnotí kvalita a odbornost vykonávané práce, výsledný vzhled výrobků, úroveň a schopnost kooperace, aplikace teoretických znalostí v praxi, zručnost při manuálních úkonech, schopnost nápravy chyb, kreativita a nápaditost, otevřenost v přijímání nových zkušeností, pracovní tempo - nasazení, dodržování ustanovení BOZP, správná vybavenost (obuv, oděv, nářadí) a úprava zevnějšku, dodržování ekologických principů, hospodárnost v zacházení s materiály.

### **Způsoby hodnocení na smluvních pracovištích**

Kritéria hodnocení uvedená v předchozím odstavci využívá vedoucí pracoviště k hodnocení žáků. Učitelem zodpovědným za průběh odborného výcviku na pracovišti je dále hodnocen deník odborného výcviku a celkový přístup k plnění povinností.

### **Způsoby hodnocení klíčových kompetencí**

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a jak je schopen své znalosti a dovednosti uplatňovat v praxi.

### **Klasifikace žáka se specifickými poruchami učení a se speciálními vzdělávacími potřebami**

Specifickými poruchami učení (SPU) se označují obtíže, které se projevují při osvojování a užívání řeči, čtení, psaní, naslouchání, matematiky apod. Tyto obtíže mají individuální charakter, a proto je potřeba ke každému žákovi se specifickými poruchami učení také individuálně přistupovat. Mezi SPU řadíme zejména:

- **dyslexii:** specifickou poruchu čtení, obtíže se promítají do rychlosti čtení, správnosti čtení a porozumění čtenému textu apod.
- **dysgrafii:** specifickou poruchu psaní, žáci s touto poruchou píší pomalu, namáhavě, nesoustředěně, těžkopádně, neobratně, zaměňují tvarově podobná písmena atd.
- **dysortografii:** specifickou poruchu pravopisu, projevující se nápadnými či nesmyslnými pravopisnými chybami, které vychází z neschopnosti aplikovati dobře osvojená gramatická pravidla v důsledku poruchy příslušných funkcí
- **dyskalkulii:** specifickou poruchu matematických schopností, obtíže se projevují neschopností operovat s číselnými symboly.

Specifické poruchy učení se většinou nevyskytují v izolovaných formách, spíše se jedná o určitý komplex symptomů.

Žáci sociálně znevýhodnění, žáci se specifickými poruchami chování a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy tvoří skupinu žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

### **Hodnocení žáka se SPU a speciálními vzdělávacími potřebami:**

Vzdělávání žáků se SPU probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

Práce s těmito žáky spočívá zejména ve volbě vhodných výchovných a výukových prostředků na základě individuálního přístupu a ve volbě vhodného motivování žáků.

U žáka s vývojovou poruchou učení nebo se speciálními vzdělávacími potřebami klade učitel důraz na ten druh projevu (písemný nebo ústní), ve kterém má žák předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Zákonní zástupci žáka s vývojovou poruchou (doloženou školským poradenským zařízením) mohou požádat o slovní hodnocení.

Hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání a chování žáků musí být jednoznačné, srozumitelné, věcné, všestranné, pravidelné, srovnatelné s předem stanovenými kritérii v souladu se stanovenými cíli vzdělávání.

Pro zjišťování úrovně žákovských vědomostí a dovedností volí učitel takové formy a druhy zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka a které volí na základě jeho speciálních vzdělávacích potřeb a podle nich také zohledňuje klasifikaci (např. přehnaně nesleduje pravopisné chyby, ale spíše klade důraz na smysl vět a jejich věcný obsah, žákům předkládá kratší zápisy a pomáhá jim orientovat se v textu jeho zestručněním a větší srozumitelností apod.)

Učitel postupuje dle doporučení zprávy z poradny, spolupracuje s výchovným poradcem, popřípadě se školním metodikem prevence sociálně patologických jevů, postupuje dle individuálního studijního plánu žáka.

Klasifikace žáka se SPU a speciálními vzdělávacími potřebami může být provázena slovním hodnocením, ve kterém se pedagog snaží vyzdvihnout zejména pozitivní stránky výkonu, v případě neúspěchu mu dostatečně vysvětlit příčinu neúspěchu a doporučit a poradit, jak nedostatky překonávat a odstranit.

### **3. 9. Vzdělávání žáků**

Škola poskytuje střední odborné vzdělávání. Žáci se vzdělávají v běžných třídách s využitím podpůrných opatření nebo ve třídách samostatně zřízených podle § 16 školského zákona. ŠVP zohledňuje potřeby všech žáků.

#### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a systém péče o tyto žáky**

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola. Podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti se podpůrná opatření člení do pěti stupňů, které vymezují vzestupně rozsah možné podpory žáků s tím, že vždy vycházejí z jejich vzdělávacích potřeb. Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně uplatňuje škola 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. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Škola umožňuje vzdělávání i žákům s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami chování, souběžným postižením, více vadami nebo autismem. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v partnerské spolupráci školy, školského poradenského zařízení a žáka/zákonného zástupce, vždy v nejlepším zájmu žáka. Mezi vzdělávací priority ŠVP patří poskytování odborného vzdělávání všem žákům a to i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem. Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami škola uplatňuje především skutečný individuální a inkluzivní přístup, sledování začlenění žáka ve třídě, v rámci snahy o vytváření pozitivního klimatu školy, v souladu se zásadami školy, podporující zdraví. Pro dosažení úspěšnosti žáka je třeba zejména neustálá motivace žáka a poskytování pomoci po celou dobu studia, včetně závěrečných zkoušek.

Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení, formou přímé podpory žáka učitelem ve výuce, v rámci individualizace výuky. Tato podpůrná opatření kompenzují mírné obtíže ve vzdělávání žáka. Pokud tato podpora nepostačuje a žákovy obtíže vyžadují součinnost více pedagogických pracovníků, je vytvářen plán pedagogické podpory (PLPP). Plán pedagogické podpory sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem a dalšími pedagogy, kteří žáka vyučují. Před zpracováním PLPP probíhají konzultace s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce se žákem, způsob kontroly osvojení

znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje schůzky s vyučujícími, případně školním metodikem prevence, se zákonnými zástupci, pedagogy, vedením školy a žákem samotným. PLPP má písemnou podobu, obsahuje popis obtíží, pedagogickou podporu, cíle podpory a způsob vyhodnocování. Školní poradenské pracoviště PLPP aktualizuje a průběžně vyhodnocuje. Hodnocení žáka bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání, která jsou součástí školního řádu. Nejpozději po 3 měsících vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou ke stanoveným cílům, v opačném případě doporučí žaku/zákonnému zástupci nezletilého žáka vyšetření ve školském poradenském zařízení.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ). Individuální vzdělávací plán (IVP) zpracovává škola pro žáka od druhého stupně podpůrných opatření a to na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce. IVP vychází ze školního vzdělávacího programu (ŠVP). IVP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem a dalšími pedagogy, kteří žáka vyučují. IVP má písemnou podobu. Výchovný poradce stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Při sestavování IVP se vychází z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavení IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Ten je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zákonného zástupce žáka o zpracování IVP. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP, může být zpracován i pro kratší období než je školní rok, může být doplňován a upravován v průběhu školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zletilého žáka/zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn, předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP ředitelce školy a zajistí vložení této informace do školní matriky. Hodnocení žáka bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání, která jsou součástí školního řádu. Na úrovni IVP je možné na doporučení ŠPZ v rámci podpůrných opatření upravit očekávané výstupy stanovené ŠVP, případně upravit vzdělávací obsah tak, aby byl zajištěn soulad mezi vzdělávacími požadavky a skutečnými možnostmi žáků a aby vzdělávání směřovalo k dosažení jejich osobního maxima. Škola ve spolupráci se ŠPZ, žákem/zákonným zástupcem žáka vyhodnocuje poskytování podpůrných opatření průběžně, nejdéle do 1 roku od vydání doporučení. Pokud zjistí škola, že podpůrná opatření nejsou dostatečná nebo nevedou k naplňování vzdělávacích možností a potřeb žáka, bezodkladně doporučí zletilému žákovi/zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci ŠPZ. Obdobně škola postupuje, pokud shledá, že poskytovaná podpůrná opatření již nejsou potřebná.

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 obsahu, forem a metod vzdělávání (snížený počet žáků ve třídě a ve skupině odborného výcviku, individuální přístup, střídání forem a činností během výuky, využívání skupinové výuky, dle doporučení zařazování krátké přestávky do vyučovací hodiny, motivace kladným hodnocením, maximální názornost při výkladu učiva, nácvik metod a technik učení, práce s textem, porozumění textu, zařazení odborných exkurzí dle zvoleného učebního oboru, demonstrační a inscenační metody založené na hře, směřování žáků k prakticky zaměřeným činnostem, respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků, metody a formy práce, které umožňují častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi, formativní hodnocení vzdělávání žáků, důraz na provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu, respektování pracovního tempa žáka, poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů) nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání (formální úpravy témat bez změny obsahu stanovených v jednotném zadání, navýšení času, individuální přístup učitele, přítomnost asistenta pedagoga, zkoušení výhradně tím učitelem, který žáka vzdělával, u praktické a ústní zkoušky použití názorných ukázek, fotografií materiálů, strojů, zařízení apod.) Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně

pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je stanoven v závislosti na stupni podpory. 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).

Ředitelka školy může ze závažných důvodů (zdravotních) uvolnit žáka z vyučovací části nebo z celého předmětu, případně může být nehodnocen. Ovšem nemůže být uvolněn z předmětu, rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa, ani z částí závěrečné zkoušky. 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 nebo ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

### **Vzdělávání nadaných žáků a systém péče o tyto žáky**

Škola vytváří podmínky pro rozvoj nadání žáků. Za nadaného žáka se 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. Nadání, případně mimořádné nadání žáka, se může projevit i v oblastech, vztahujících se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Těmto žákům je věnována zvýšená pozornost a lze 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 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.

Škola věnuje pozornost nejen mimořádně nadaným žákům, ale i žákům, kteří vykazují určité nadání, talent. Může se jednat o nadání v oblasti sportu, rukodělných činností, výtvarného umění, hudby apod. Pedagogové v rámci výuky teorie i praxe pozorováním a analýzou výrobků dokáží rozpoznat určité nadání - výtvarné, sportovní, estetické, pohybové, jazykové apod. Při rozpoznání určitého nadání či talentu u žáka je k němu přistupováno individuálně, jsou mu vytyčeny vyšší cíle, zadávány náročnější úkoly a úkony a individuálně rozvíjeny jeho schopnosti. Nadání se rozvíjí účastí v regionálních i školních soutěžích v rámci teoretické výuky, v odborném výcviku, ale také v rámci mimoškolní činnosti domova mládeže – soutěže odborných dovedností a praktické zručnosti, vědomostní kvízy, pěvecké soutěže a sportovní turnaje. Nadání jednotlivých žáků je podporováno a rozvíjeno také v rámci volnočasových aktivit - sportovní, výtvarný, taneční, rybářský kroužek, keramika, kroužek anglického a německého jazyka apod. Veškeré úsilí o rozvoj talentu žáka je založeno na úzké spolupráci žáka a pedagoga a na spolupráci jednotlivých pedagogů a vychovatelů OU Cvrčovice.

### **Komplexní systém péče ve škole**

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, žáky nadané a poradenské služby ve škole zajišťuje školní poradenské pracoviště (ŠPP). Na naší škole je tvořeno výchovným poradcem, který zároveň koordinuje jeho činnost, a školním metodikem prevence. Výchovný poradce podává vedení školy návrhy na realizaci dalšího vzdělávání učitelů, zaměřené na žáky se SVP. Výchovný

poradce se v úzké součinnosti s jednotlivými pedagogy věnuje také žákům s horším prospěchem a žákům s poruchami chování, pomáhá jim překonávat obtíže při vzdělávání. V průběhu školního roku sleduje prospěch a chování problémových žáků, spolupracuje s pedagogy a rodiči na řešení vzniklých problémů. V této oblasti se sledují též žáci ze sociálně slabšího prostředí, žáci ohrožení sociálně patologickými jevy, žáci s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou. Jde zde především o volbu vhodných výchovných prostředků a o úzkou spolupráci s rodiči, se sociálními pracovníky OÚ, se středisky výchovné péče, s výchovnými ústavy, se školskými poradenskými zařízeními, s praktickými lékaři pro děti a dorost, se specialisty a jinými odborníky. Vždy je nutné vycházet z konkrétní situace, vzdělávacích schopností a potřeb žáka. Výchovný poradce spolupracuje s vedením školy a konzultačním týmem – třídními učiteli a ostatními pedagogickými pracovníky, v případě potřeby s odborníky mimo oblast školství – lékaři, soc. právní ochrana dětí (zejména při tvorbě IVP) a s ostatními školami. Významnou roli při posílení motivace žáků a příklonu ke zvolenému oboru sehrávají také sociální partneři na pracovištích, kde žáci ve třetím ročníku vykonávají odborný výcvik.

Výchovný poradce je pověřen spoluprací se školským poradenským zařízením (PPP, SPC). Tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP a IVP u žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je prováděna na základě pokynu ředitelky školy a za spolupráce pedagogů s pracovníky školního poradenského pracoviště.

### **3. 10. Minimální program prevence sociálně patologických jevů**

Škola zpracovává Minimální preventivní program (MPP) v rámci prevence sociálně patologických jevů.

Cílem primární prevence je podpořit protidrogové postoje a normy, nabízet pozitivní alternativy trávení volného času, seznámit s možnostmi řešení obtížných situací, informovat o zařízeních a institucích, které mohou žákům pomoci, pokud se do dostanou do krizových situací. Dalším cílem primární prevence je rozvoj sociálních dovedností v navazování zdravých mezilidských vztahů, v schopnosti čelit sociálnímu nátlaku, dovednosti rozhodovat se, efektivně řešit konflikty apod.

Zásadní místo zde mají specifické programy primární prevence zaměřené na problematiku návykových látek – tzn. seznámit o nepříznivých zdravotních a sociálních důsledcích spojených s užíváním drog a ostatních návykových látek.

Minimální preventivní program napomáhá v nejvyšší míře k tomu, aby mnohé neblahé jevy ve školním prostředí byly včas pojmenovány, odhaleny a žákům bylo nabídnuto řešení daného problému. V MPP jsou jasně stanoveny konkrétní cíle zaměřené na určité oblasti prevence sociálně patologických jevů (např. změna postojů dětí a mládeže ke zdravému životnímu stylu).

Obecnými zásadami MPP jsou: vytváření příjemného a klidného mikroklimatu ve škole, vytváření optimálních podmínek pro vzdělávací proces, vytváření důvěryhodného vztahu mezi vyučujícím a žákem, soustavné a pečlivé sledování vývoje, učení a chování žáků, soustavné propagování a nabízení sportovní a zájmové činnosti pro smysluplné trávení volného času žáků.

K obecným cílům se zařazují v rámci MPP také cíle zaměřené na konkrétní návyky, zlozvyky a problémy žáků (např. obezita, kouření, užívání drog, šikana, týrání atd.).

Obecné i konkrétní cíle jsou průběžně plněny v rámci zájmových kroužků, prostřednictvím kterých jsou žákům předkládány možnosti smysluplného trávení volného času, a prostřednictvím stálé nástěnky, na které jsou žáci informováni např. o negativním vlivu škodlivých látek na lidský organismus, o nebezpečnosti užívání drog, o konkrétních sociálně patologických jevech (např. o anorexii a bulimii, obezitě, kouření, o bezpečném sexu apod.) – vždy jsou žáci s danou problematikou seznámeni po teoretické stránce a jsou jim předloženy informace o institucích, které se jí zabývají a které nabízí pomoc v případě krizových situací.

Sestavení MPP a zajištění jeho plnění je úkolem školního metodika prevence sociálně patologických jevů, který MPP vytváří každý školní rok a předkládá jej ke schválení ředitelství školy. Na plnění MPP se školním metodikem prevence sociálně patologických jevů spolupracuje celý pedagogický sbor a školní metodik prevence sociálně patologických jevů je tedy koordinátorem MPP a svým kolegům nabízí radu a pomoc při řešení případných krizových situací.

Školní metodik prevence sociálně patologických jevů je pedagog, který je odborně připraven pro výchovné poradenství, věnuje zvláštní pozornost prevenci a chování žáků a na základě této profesní přípravy a dle potřeb žáků sestavuje MPP - věnuje se tedy informační i poradenské činnosti a navazuje kontakty a spolupracuje s krizovými a poradenskými centry a s ostatními institucemi (např. Policií ČR, PPP, OSPOD apod.), které se zabývají sociálně patologickými jevy a nabízí tak žákům pomoc.

Problematika sociálně patologických jevů je zahrnuta také do výuky – zejména jako součást všeobecně vzdělávacích předmětů (občanské výchovy, tělesné výchovy, českého jazyka, ale i odborných předmětů, např. ekologie), což je další součástí MPP, který napomáhá pedagogům zabezpečit pokud možno ničím neohrožený vývoj žáků, anebo napomáhá rychlému řešení krizových situací.

### **3. 11. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.**

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova vede k bezpečné a zdraví neohrožující práci, vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (dodržování zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem). Požadavky těchto předpisů se vztahují k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku. Tyto požadavky jsou doplňovány informacemi o rizicích možných ohrožení, jimiž jsou žáci při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informací o opatřeních na ochranu před působením těchto zdrojů rizik.

Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným vyhláškou číslo **410/2005Sb.**, nařízením vlády číslo **361/2007Sb.** Požadavky na bezpečný provoz, jimiž jsou žáci poučováni při používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí stanovuje vyhláška č. **378/2001Sb.** Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v řádu teoretického a praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracován formou vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

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

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- Seznámení s dislokací objektu a umístěním lékárniček první pomoci
- Vyhláška č. **64/2005Sb.** o evidenci úrazu dětí, žáků, studentů
- Traumatologický plán
- Předpisy o požární ochraně dle vyhlášky č. **246/2001Sb.** (vyhláška o požární prevenci)
- Nařízení vlády č. **361/2007 Sb.** podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci
- Nařízení vlády č. **378/2001 Sb.** požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- Zákoník práce
- Vyhláška č. **180/2015 Sb.** o pracích zakázaných mladistvým
- Proškolení z poskytování první pomoci

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP a PO, žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Žáci jsou pravidelně před prázdninami poučeni třídním učitelem o bezpečném chování v době prázdnin.



Před každou akcí konanou mimo školu poučí učitel žáky o zásadách bezpečného chování. Dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované učitelem odborného výcviku, vykonávání stanoveného dozoru nad žáky při teoretickém a praktickém vyučování.

### **3. 12. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:**

- učební obor je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku
- učební obor je určen zdravotně způsobilým žákům. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 211/2017Sb., o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.
- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů v přijímacím řízení zhodnotí ředitel(ka) školy uchazeče podle:
  - znalostí uchazeče vyjádřených hodnocením na vysvědčeních z předchozího vzdělávání
  - dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče

V rámci přijímacího řízení se ve všech oborech středního vzdělávání s výučním listem se přijímací zkoušky nekonají.

Přihlášku ke vzdělávání podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce ředitele školy. Součástí přihlášky je doporučení ke vzdělávání na odborném učilišti z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze speciálně pedagogického centra, které zhodnotí speciální vzdělávací potřeby uchazeče. Zápisový lístek doručí zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce řediteli(ce) Odborného učiliště Cvrčovice (osobně, poštou) do pěti dnů po obdržení Rozhodnutí o přijetí.

Při výběru učebního oboru Kuchařské práce nejsou zdravotně způsobilí uchazeči trpící zejména:

- nemocmi pohybového ústrojí znemožňujícími práci ve vynucených polohách, dlouhé stání, velká fyzická zátěž a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- poruchami funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- prognosticky závažnými chronickými onemocněními kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- prognosticky závažnými chronickými onemocněními dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- přecitlivělostí na alergizující látky používaném při praktickém vyučování a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- prognosticky závažnými onemocněními srdce a oběhové soustavy vylučujícího velkou fyzickou zátěž a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- subkompenzovaným a dekompenzovaným diabetes mellitus
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činnosti ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta školského zákona
- prognosticky závažnými poruchami zraku (centrální ostrost 5/7,5, možno s korekcí, poruchy barvocitu a poruchy zorného pole), je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta školského zákona
- nemocmi vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta školského zákona

Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný odborný lékař.

### **3. 13. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání:**

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí: písemné, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Součástí každé části zkoušky je písemné prohlášení o způsobilosti, kde žák svým podpisem dává prohlášení, že se cítí zdravý a je schopen vykonat příslušnou část závěrečné zkoušky.

Naše škola využívá pro přípravu a realizaci závěrečných zkoušek jednotné zadání podle zákona č.561/2004 Sb. §74 odstavec 3.

Cílem jednotného zadání je dosáhnout toho, aby závěrečná zkouška konaná v témže učebním oboru na různých školách měla srovnatelnou náročnost a odpovídala současným potřebám výkonu profese. Žáci skládají závěrečné zkoušky podle jednotně stanovených požadavků, na nichž se shodli pedagogové vyučující daný obor na různých školách i v různých regionech. Na jednotném zadání spolupracují také odborníci z praxe, takže složení zkoušek zaručuje dobrou přípravu pro praxi. Jednotné zadání závěrečných zkoušek potvrzuje kvalitu výuky v učebních oborech vyučovaných ve škole před rodiči i zaměstnavateli.

Složení jednotné závěrečné zkoušky je potvrzeno také českým nebo mezinárodním certifikátem, který zaručuje kvalitu výuky v daném oboru srovnatelnou s jinými školami.

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

**Stupeň dosaženého vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

## **4. Učební plán**

### **4. 1. Identifikační údaje:**

Název organizace: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace  
 Sídlo: Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice  
 Název ŠVP: Kuchařské práce  
 Kód a název oboru vzdělávání: 65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Platnost ŠVP: od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

### **4. 2. Učební plán – rozpis hodin v jednotlivých ročnících**

Škola: Odborné učiliště Cvrčovice					
Kód a název RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby					
Název ŠVP: Kuchařské práce					
Vyučovací předmět	Zkratka předmětu	Počet vyučovacích hodin			
		I. roč.	II. roč.	III. roč.	celkem
Český jazyk	ČJ	1,5	1,5	0	3
Občanská výchova	OBV	1	1	1	3
Matematika	M	1.5	1.5	0	3
Tělesná výchova	TV	2	2	2	6
Práce s počítačem	PSP	1	0	0	1
Informační a komunikační technologie	IKT	0	2	0	2
Stolníčení	STL	0	1,5	0	1,5
Potraviny a výživa	PV	3	2	2	7
Technologie	TECH	4	4,5	2	10,5
Hospodářské výpočty	HV	2	1	0	3
Zařízení závodů	ZZ	2	1	0	3
Odborný výcvik	OV	15	17	27	59
<b>Celkem</b>					
teorie		18	18	7	43
odborný výcvik		15	17	27	59
teorie+odborný výcvik		33	35	34	102

#### **4. 3. Přehled využití týdnů ve školním roce**

Činnost	I. ročník	II. ročník	III. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
Sportovně turistický kurz	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, výchovně vzdělávací akce, exkurze)	8	7	6
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

#### **Poznámky:**

1. Tento školní vzdělávací program je zaměřen přednostně na výuku obsahového okruhu Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení, Zařízení závodů. Záměrem tohoto vzdělávacího programu je připravit žáka na výrobu a podávání jídel ve všech typech gastronomických prostorů a v provozu ubytovacích zařízení.

2. Praktické činnosti jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Ten probíhá v prvním a ve druhém ročníku na pracovišti školy pod odborným vedením učitele, ve třetím ročníku je realizován na externích smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

3. Vyučování v prvním a druhém ročníku je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením. Ve třetím ročníku navštěvují žáci jeden den teoretické vyučování a čtyři dny v týdnu vykonávají odborný výcvik na smluvních pracovištích.

4. Výuka cizích jazyků není do tohoto vzdělávacího programu zařazena, pro zájemce probíhá v zájmových kroužcích internátu.

5. V učebních osnovách je uváděn v záhlaví jednotlivých předmětů počet hodin za celý školní rok, tj. za 40 týdnů. Učivo je rozepsáno do 32 týdnů, zbývající týdny jsou využity jako rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzím, soutěžím a výchovně vzdělávacím akcím včetně prázdnin, státních svátků a dnů ředitelského volna.

#### **4. 4. Transformace z RVP do ŠVP**

<b>Škola:</b>		<b>Odborné učiliště Cvrčovice</b>							
<b>Kód a název RVP:</b>		<b>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</b>							
<b>Název ŠVP:</b>		<b>Kuchařské práce</b>							
<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>						
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Min. počet vyučovacích hodin</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>I. roč</b>	<b>II. roč</b>	<b>III. roč.</b>	<b>Počet vyučovacích hodin</b>		<b>Disponibilní hodiny</b>
	<b>týdenních</b>	<b>celkem</b>					<b>týdenních</b>	<b>celkem</b>	
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk	1	1	0	2	64	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	1	1	1	3	96	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	1,5	1,5	0	3	96	0
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk	0,5	0,5	0	1	32	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	2	2	2	6	192	3
			Sportovně turistický kurs						
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Práce s počítačem	1	0	0	1	32	0
			Informační a komunikační technologie	0	2	0	2	64	0
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolničení	0	1,5	0	1,5	48	0
			Odborný výcvik	0	7	0	7	224	0,5
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	3	2	2	7	224	0
			Technologie	4	4,5	2	10,5	336	1,5
			Hospodářské výpočty	2	1	0	3	96	0
			Zařízení závodů	2	1	0	3	96	0
			Odborný výcvik	15	10	27	52	1664	40
Disponibilní hodiny	40	1280							45
Celkem	96	3072	teorie	18	18	7	43	1376	
			Odborný výcvik	15	17	27	59	1888	
			teorie + odborný výcvik	33	35	34	102	3264	

**Poznámky:**

1. Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26, odst. 2.
2. Disponibilní hodiny jsou určeny pro zařazení výuky cizího jazyka, realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, zařazení volitelného obsahového okruhu Ubytovací služby a také pro podporu zájmové orientace žáků.
3. Průměrný počet vyučovacích hodin ve třídě za týden je s ohledem na nezbytné dělení tříd na skupiny při teoretickém i praktickém vyučování stanoven v rozsahu uvedeném v platném znění nařízení vlády, kterým se stanoví pro základní školy, střední školy a konzervatoře zřizované krajem, obcí nebo svazkem obcí maximální počet hodin výuky financovaný ze státního rozpočtu.

**4. 5. Schéma mezipředmětových vztahů**

Vyučovací předmět	Český jazyk	Občanská výchova	Matematika	Tělesná výchova	Práce s počítačem	Inf. a komunikační technologie	Stolníčení	Potraviny a výživa	Technologie	Hospodářské výpočty	Zařízení závodů	Odborný výcvik
Český jazyk	•	•						•	•	•	•	•
Občanská výchova	•	•		•		•	•			•	•	•
Matematika			•		•	•	•		•			•
Tělesná výchova		•		•					•			•
Práce s počítačem			•		•	•	•			•		•
Inf. a kom. technologie		•	•		•	•	•		•			•
Stolníčení	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Potraviny a výživa	•				•	•	•	•	•	•	•	•
Technologie	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hospodářské výpočty	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•
Zařízení závodů	•	•				•	•	•	•	•	•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

## **5. Učební osnovy**

### **5. 1. Identifikační údaje**

Název organizace:	Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace
Sídlo:	Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby
Platnost ŠVP:	od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

### **5. 2. Učební osnova vyučovacího předmětu český jazyk**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Český jazyk**

**Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 1,5 hod., za rok 60**

**2. ročník: 1,5 hod., za rok 60**

**Celková hodinová dotace: 3 hod., tj. 120 za dobu vzdělávání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu český jazyk**

##### **Obecný cíl**

Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační dovednosti žáka, vést žáka ke kultivovanému jazykovému projevu (mluvenému i psanému), rozvíjet jeho schopnost vyjádřit své myšlenky, postoje a názory, porozumět textu, vyhledávat informace, kriticky je třídit a hodnotit, pracovat s informacemi, zvyšovat čtenářskou gramotnost a prohlubovat kulturní vnímavost a citění prostřednictvím literárních textů a filmových ukázek, rozvíjet slovní zásobu žáka, vštěpovat žákům důležitost správného adekvátního vyjadřování a učit žáky začleňovat jazykové návyky do mimoškolních souvislostí, učit žáky přenášet teoretické poznatky do svého praktického života, učit žáky kriticky přijímat informace.

##### **Charakteristika učiva**

Učivo českého jazyka je rozděleno do dvou oblastí: mluvnice a slohového vyučování.

V rámci estetického vzdělávání žáci pracují s literárními texty a ukázkami literárních děl (i filmovými a poslechovými ukázkami), přičemž důraz bude kladen na pochopení a porozumění textu a na schopnost s ním pracovat a rozvinout estetické citění.

Hlavními částmi učiva mluvnice jsou získávání základního povědomí o spojitosti s ostatními evropskými a světovými jazyky, ukotvení českého jazyka mezi evropskými jazyky, pochopení rozdílů mezi jednotlivými útvary českého jazyka, základní znalost českého pravopisu v rámci svých možností (s ohledem na specifické poruchy učení), tvarosloví a skladby a pochopení jejich důležitosti pro komunikaci s okolím, osvojení si komunikačních strategií.

Částmi slohového vyučování je znalost a využití základních slohových postupů a stylů v oblasti komunikace, práce s textem, schopnost vyplňovat a tvořit písemnosti důležité pro praktický život – například životopis, žádost o přijetí do zaměstnání, obchodní korespondence, pozvánky, inzeráty atd.

Učivo je rozděleno do dvou ročníků. Do učebních osnov obou ročníků je začleněno učivo: pravopis a písemnosti potřebné v praktickém životě.

##### **Směřování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí:**

Výuka českého jazyka směřuje k tomu, aby se žáci:

- aktivně zajímali o úroveň svého jazykového projevu, cítili zodpovědnost za své vyjadřování a snažili se pracovat na zkvalitnění svého jazykového projevu

- kriticky přijímali vlivy z okolí (např. z médií)
- učili formulovat své postoje a názory ve všeobecné rovině
- cítili potřebu se správně vyjadřovat
- vážili si jazykových hodnot a chápali jejich důležitost

### **Strategie výuky**

Metody a formy práce jsou voleny dle závislosti na probíraném učivu a mají za úkol sledovat rozvoj samostatnosti a aktivity jednotlivých žáků. Při probírání učiva jsou voleny zejména tyto metody a formy práce: výklad, řízený rozhovor, diskusní metody, práce ve skupině, práce s textem, jednoduchá analýzy textu, zvukové a filmové ukázky, metody rozvíjející kritické myšlení – např. nastavení problému, přesmyčky, jazykové hry pro rozvoj slovní zásoby, křížovky, osmisměrky, rébusy a další herní aktivity. Žáci by měli být také schopni sami vyhledat informace a sestavit jednoduchý referát na dané téma. Literární texty, se kterými budou žáci pracovat, budou voleny dle jejich zájmu, dle aktuálních témat (v rámci daného oboru, se zaměřením na prevenci sociálně patologických jevů atd.) a budou uzpůsobeny schopnostem žáků. Důraz bude kladen na rozvoj čtenářských dovedností, porozumění textu, samostatnost žáků a na zkvalitnění schopnosti vyjádřit se.

Kapitoly platné pro jednotlivé ročníky:

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz zvláště na:

- snahu zapojit se do výukových aktivit – aktivní přístup k činnostem
- splnění daných úkolů
- schopnost porozumět textu a pracovat s ním
- orientaci v základních komunikačních strategiích
- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi

Písemné práce budou hodnoceny s ohledem na specifické poruchy učení jednotlivých žáků.

### **Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikací průřezových témat**

Předmět český jazyk rozvíjí, a to hlavně v souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi, tyto kompetence:

#### Kompetence k učení:

Žák by měl:

- být schopen s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- osvojit si správné efektivní postupy učení
- využívat k učení různé informační zdroje
- umět zpracovat text – vyčlenit podstatné informace

#### Kompetence k řešení problému:

Žák by měl být schopen:

- porozumět zadání úkolu a zvolit adekvátní způsob řešení
- zpracovat úkol ve skupině
- obhájit způsob svého řešení

#### Komunikativní kompetence:

Žák by měl umět:

- ovládat vhodnou techniku učení dle svých možností



- □ ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky
- snažit se aktivně se účastnit diskuzí a formulovat a obhajovat své názory a postoje
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- písemně stručně zaznamenat podstatné myšlenky ústního i písemného projevu jiných lidí a pracovat s podstatnými informacemi projevu
- vyjadřovat se v souladu se zásadami kulturního projevu.

**Personální kompetence:**

Žák by měl být schopen:

- efektivně se učit a pracovat
- přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat, přijímat názory druhých lidí
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- uvědomit si důležitost správného mluveného i písemného projevu pro běžný život

**Kompetence využívat prostředky IKT**

Žák by měl umět:

- zpracovat úkol na počítači – vyhledat informace a upravit text
- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých aktivit
- využívat dříve získaných vědomostí, zkušeností a dovedností
- získávat informace z různých zdrojů a pracovat s nimi

**Uplatnění průřezových témat:**

**Občan v demokratické společnosti:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni:

- vyjadřovat se před lidmi a uvědomovali si důležitost názorů druhých
- uvědomovat si svoji identitu a vážili si svého rodného jazyka
- uvědomovat si důležitost správného jazykového projevu a zlepšovali svůj dosavadní jazykový projev

**Člověk a životní prostředí:**

- žáci pracují také s texty s tematikou životního prostředí a učí se tak chápat životní prostředí jako součást svého života a uvědomovat zodpovědnost za budoucnost Země
- v rámci slohových postupů žáci vytváří propagační texty s tematikou životního prostředí

**Člověk a svět práce:**

Žáci by měli být schopni:

- přenést své poznatky z teorie do praktického života – uvědomovat si důležitost dobré jazykové úrovně pro svůj život
- vyplnit a sestavit písemnosti nutné k praktickému životu (např.: životopis, žádost o navázání pracovního poměru, pozvánka, inzerát, dotazník, oznámení atd.)
- orientovat se v nabídce a možnostech jejich budoucího života a zaměstnání

**Informační a komunikační technologie:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali jim zadané úkoly na internetu
- byli schopni určité slohové postupy zpracovat na počítači se zaměřením na přesnost pravopisu a správné rozložení textu

- byli schopni využívat informační a komunikační technologie k získávání poznatků důležitých k prohloubením svých dosavadních znalostí a dovedností

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**  
**ČESKÝ JAZYK, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Obecný výklad o jazyce	•			
2. Slovní zásoba a její obohacování	•			
3. Slovní druhy				
4. Pravopis				
5. Písemnosti potřebné v praktickém životě			•	
6. Kultivované vystupování	•		•	
7. Slohové prostředky v praktickém životě		•	•	
8. Práce s literárním textem				•
9. Kulturní povědomí	•			

**ČESKÝ JAZYK, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Evropské a světové jazyky				
2. Slovesa				
3. Neohebné slovní druhy				
4. Pravopis				
5. Písemnosti potřebné v praktickém životě			•	
6. Kultivované vystupování	•			
7. Slohové prostředky v praktickém životě		•	•	
8. Věta jednoduchá a souvětí				
9. Práce s literárním textem				•
10. Kulturní povědomí	•			

**Předmět: Český jazyk**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 1,5**

**Počet hodin ročně: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. OBECNÝ VÝKLAD O JAZYCE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje jazyky příbuzné s češtinou a na mapě znázorní státy, ve kterých se danými jazyky hovoří</li> <li>• charakterizuje odlišnosti spisovného a nespisovného jazyka</li> <li>• vyhledá v textu nespisovná slova a určí, zda se jedná o obecnou češtinu, nářečí nebo slangový výraz</li> <li>• vyjmenuje příklady slangových výrazů</li> <li>• se orientuje v normativních příručkách českého jazyka</li> <li>• vyhledá ve Slovníku cizích slov a Slovníku spisovné češtiny jenu zadaná slova</li> <li>• ve větě definuje cizí slovo, které nezná a ve Slovníku cizích slov vyhledá jeho význam</li> </ul>	Výklad o jazyce. Útvary českého jazyka. Jazykové příručky.	<b>4</b>
<b>2. SLOVNÍ ZÁSoba A JEJÍ OBOHACOVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje způsoby tvoření slov</li> <li>• charakterizuje jednotlivé způsoby tvoření slov na konkrétních příkladech</li> <li>• vyhledá v textu slova přejatá, složená a zkratky</li> <li>• vyjmenuje příklady zkratk</li> <li>• zdůvodní potřebu obohacování slovní zásoby přejímání cizích slov</li> <li>• vytvoří řadu synonymních slov</li> <li>• vyjmenuje dvojice antonym</li> <li>• z řady slov vymeze slovo mnohoznačné a jednoznačné</li> <li>• charakterizuje kořen slova, předpony přípony a znázorní je ve slově</li> <li>• popíše vlastními slovy rozdíl mezi rčeními, příslovími a pranostikami</li> <li>• z řady ustálených vět a spojení vybere pranostiku, přísloví či rčení dle zadání</li> <li>• k uvedenému rčení přiřadí odpovídající lidskou vlastnost, kterou vystihují</li> </ul>	Tvoření slov. Vzájemné vztahy mezi slovy. Ustálená spojení – přísloví, rčení, pranostiky.	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>doplní chybějící část přísloví dle smyslu</li> </ul>		
<b>3. SLOVNÍ DRUHY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje slovní druhy a rozdělí je na slova ohebná a neohebná</li> <li>z věty vybere podstatná, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa</li> <li>do věty doplní chybějící určité slovo dle příslušnosti k danému slovnímu druhu</li> <li>použije teoretické poznatky slovních druhů a dle slepého grafu slovních druhů vytvoří větu</li> <li>vyjmenuje mluvnické kategorie podstatných jmen a u jednotlivých podstatných jmen je určí</li> <li>charakterizuje rozdíl mezi abstraktními a konkrétními podstatnými jmény</li> <li>uspořádá skupinu podstatných jmen dle určitých kritérií (např. podle rodu, čísla, druhu apod.)</li> <li>ve skloňování vlastních podstatných jmen používá správné tvary</li> <li>vymezí jednotlivé druhy přídavných jmen</li> <li>charakterizuje přídavné jméno ve větě a nahradí ho synonymním přídavným jménem</li> <li>popíše jednotlivé možnosti stupňování přídavných jmen a vytvoří stupňované tvary od základního tvaru</li> <li>ve větě znázorní zájmeno</li> <li>doplní správný pravopisný tvar zájmena já</li> <li>při psaní používá správné pravopisné tvary číslovek a správné tvary používá i při mluveném projevu</li> <li>vyjmenuje příklady jednotlivých druhů číslovek a vyjmenuje řadu číslovek určitého druhu</li> </ul>	<p>Slova ohebná a neohebná. Podstatná jména. Přídavná jména. Zájmena. Číslovky.</p>	5
<b>4. PRAVOPIS</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>při psaní používá pravopisně správné tvary s ohledem na individuální možnosti</li> <li>doplní správně vynechaný pravopisný jev, přičemž svoji volbu dokáže zdůvodnit</li> </ul>	<p>Pravopisné jevy – navázání na ZŠ (opakování a procvičování):  Tvrdé, měkké a obojetné souhlásky,  Vyjmenovaná slova, psaní i/y uprostřed slova a v koncovech podstatných a přídavných jmen.  Psaní ú/ů.</p>	8

	Velká písmena ve jménech a v názvech. Psaní a výslovnost slabik s písmenem – ě-/bě/bje, vě/vje, pě/pje, mě/mně. Psaní předložek s, z. Shoda přísudku s podmětem. Interpunkce ve větě. Jednoduché souvětí.	
<b>5. PÍSEMNOTI POTŘEBNÉ V PRAKTICKÉM ŽIVOTĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• napíše osobní a úřední dopis se všemi jejich náležitostmi</li> <li>• napíše žádost</li> <li>• vytvoří pozvánku, oznámení, inzerát zprávu se všemi náležitostmi</li> <li>• sestaví nestrukturovaný a strukturovaný životopis, a to i na počítači</li> </ul>	Osobní a úřední dopis. Vyplňování dotazníků a formulářů. Žádost, inzerát, oznámení, zpráva, pozvánka. Životopis – strukturovaný, nestrukturovaný.	<b>4</b>
<b>6. KULTIVOVANÉ VYSTUPOVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje náležitosti psaného a mluveného projevu a charakteristiky lidské řeči</li> <li>• sestaví osnovu mluveného a psaného projevu</li> <li>• vyznačí na psaném textu jeho osnovu a převypráví daný text</li> <li>• komunikuje na dané téma ve skupině (nebo ve dvojici)</li> </ul>	Zvuková stránka řeči Osnova mluveného i psaného projevu Situační komunikace.	<b>5</b>
<b>7. SLOHOVÉ PROSTŘEDKY V PRAKTICKÉM ŽIVOTĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše danou osobu</li> <li>• napíše si výpisky z daného textu</li> <li>• vytvoří výtah z textu</li> <li>• rozliší podstatné informace v textu</li> </ul>	Popis a charakteristika. Výtah, výpisky.	<b>3</b>
<b>8. PRÁCE S LITERÁRNÍM TEXTEM</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte text s porozuměním – reprodukuje jej</li> <li>• vytvoří z daného textu výpisky</li> <li>• uvědomuje si a komentuje vztah vypravěč – hrdina – čtenář</li> <li>• sestaví osnovu daného textu</li> <li>• odpoví na otázky týkající se textu</li> <li>• vysloví svůj názor na text</li> <li>• rozvíjí schopnost vnímat vyjádření nálady a emocí</li> </ul>	Literární texty jednotlivých autorů či stylu jsou voleny dle záměru: <ul style="list-style-type: none"> <li>• srovnání dvou ukázek (texty umělecké, texty umělecké-populárně naučné, publicistický článek -tištěné médium, internet)</li> <li>• interpretace textu reprezentujícího současnou literaturu pro mládež</li> <li>• text s tematikou jednotlivého</li> </ul>	<b>12</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• identifikuje a rozliší obrazná pojmenování, odhadne jejich význam (s dopomocí)</li> <li>• spolupracuje při interpretaci lit. díla se spolužáky (ve dvojici, skupině)</li> <li>• aktivně si rozšiřuje slovní zásobu, slova, kterým nerozumí, vyhledá ve Slovníku cizích slov</li> </ul>	<p>oboru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritické čtení s důrazem na komplexní rozvoj žáka (životopis, cestopis, současná i historická tematika, výtvarná stránka díla apod.)</li> <li>• návaznost na teoretický výklad a nácvik využití slohových prostředků a zásad kultivovaného vystupování v praktickém životě (průběžně, viz. 5.,6.,7.)</li> </ul> <p>Možný výběr autorů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poezie: Erben, Sládek, Hrubín, Nezval, Skácel, Slíva ad.</li> <li>- próza: Němcová, Čapek, Werich, Pavel, Jirotko, Procházková, Poštulka, Milfajtová, de Saint-Exupéry, Crossová, Palaciová, Štorch, ad.</li> </ul>	
<b>9. KULTURNÍ POVĚDOMÍ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje, kde se nejbližší vyskytuje knihovna</li> <li>• popíše, jaké možnosti kulturního vyžití poskytuje region</li> <li>• zachovává základní společenská pravidla</li> </ul>	Knihovny, kulturní dění v regionu.	<b>2</b>

Hodina 49. – 60. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Český jazyk**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 1,5**

**Počet hodin ročně: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. EVROPSKÉ A SVĚTOVÉ JAZYKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• k jednotlivým státům přiřadí jazyk, kterým se v něm mluví</li> <li>• na slepé mapě vyznačí státy podle určitého jazyka</li> </ul>	Evropské a světové jazyky	<b>2</b>
<b>2. SLOVESA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• určuje slovesné kategorie</li> <li>• do věty dosadí synonymní sloveso (sloveso podobného významu)</li> </ul>	Slovesné tvary	<b>5</b>
<b>3. NEOHEBNÉ SLOVNÍ DRUHY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyhledá ve větě příklady neohebných slovních druhů (např. vyhledá příslovce a nahradí jej synonymním)</li> <li>• při psaní používá správné pravopisné tvary předložek s/z</li> <li>• používá správné pádové vazby</li> <li>• doplní do věty chybějící předložku dle smyslu věty</li> </ul>	Príslovce. Předložky. Spojky. Částice. Citoslovce.	<b>6</b>
<b>4. PRAVOPIS</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při psaní používá pravopisně správné tvary s ohledem na individuální možnosti</li> <li>• doplní správně vynechaný pravopisný jev, přičemž svoji volbu dokáže zdůvodnit</li> </ul>	Pravopisné jevy – navázání na ZŠ (opakování a procvičování): Tvrdé, měkké a obojetné souhlásky, Vyjmenovaná slova, psaní i/y uprostřed slova a v koncovkách podstatných a přídavných jmen Psaní ú/ů Velká písmena ve jménech a v názvech Psaní a výslovnost slabik s písmenem – ě-/bě/bje, vě/vje, pě/pje, mě/mně Psaní předložek s, z Shoda přísudku s podmětem Interpunkce ve větě Jednoduché souvětí	<b>8</b>
<b>5. PÍSEMNOTI POTŘEBNÉ V PRAKTICKÉM ŽIVOTĚ</b>		



<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ve všech písemnostech prohlubuje dovednost jejich tvorby:</li> <li>• napíše osobní a úřední dopis se všemi jejich náležitostmi</li> <li>• napíše žádost</li> <li>• vytvoří pozvánku, oznámení, inzerát zprávu se všemi náležitostmi</li> <li>• sestaví nestrukturovaný a strukturovaný životopis, a to i na počítači</li> </ul>	Osobní a úřední dopis Vyplňování dotazníků a formulářů, Žádost, inzerát, oznámení, zpráva, pozvánka Životopis – strukturovaný, nestrukturovaný	<b>4</b>
<b>6. KULTIVOVANÉ VYSTUPOVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje náležitosti psaného a mluveného projevu a charakteristiky lidské řeči</li> <li>• sestaví osnovu mluveného a psaného projevu</li> <li>• vyznačí na psaném textu jeho osnovu a převypráví daný text</li> <li>• komunikuje na dané téma ve skupině (nebo ve dvojici)</li> </ul>	Zvuková stránka řeči Osnova mluveného i psaného projevu Situační komunikace	<b>4</b>
<b>7. SLOHOVÉ PROSTŘEDKY V PRAKTICKÉM ŽIVOTĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše danou osobu</li> <li>• napíše si výpisky z daného textu</li> <li>• vytvoří výtah z textu</li> <li>• rozliší podstatné informace v textu</li> </ul>	Popis a charakteristika. Výtah, výpisky.	<b>3</b>
<b>8. VĚTA JEDNODUCHÁ A SOUVĚTÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdíl mezi větou jednoduchou a souvětím</li> <li>• z dvou a více vět vytvoří souvětí</li> </ul>	Věta jednoduchá. Souvětí.	<b>2</b>
<b>9. PRÁCE S LITERÁRNÍM TEXTEM</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte text s porozuměním – reprodukuje jej</li> <li>• vytvoří z daného textu výpisky</li> <li>• uvědomuje si a komentuje vztah vypravěč – hrdina – čtenář</li> <li>• vysloví a obhajuje vhodnými prostředky svůj názor na text</li> <li>• diskutuje o motivech jednajících postav a srovnává s vlastní zkušeností</li> </ul>	Literární texty jednotlivých autorů či stylu jsou voleny dle záměru: <ul style="list-style-type: none"> <li>• srovnání dvou ukázek (texty umělecké, texty umělecké-populárně naučné, publicistický článek -tištěné médium, internet)</li> <li>• interpretace textu reprezentujícího současnou</li> </ul>	<b>12</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• odliší subjektivní od objektivního</li> <li>• identifikuje a rozliší obrazná pojmenování, analyzuje jednotlivé prvky (s dopomocí)</li> <li>• rozpozná nadsázku, ironii, sarkasmus</li> <li>• spolupracuje při interpretaci lit. díla se spolužáky (ve dvojici, skupině)</li> <li>• aktivně si rozšiřuje slovní zásobu, slova, kterým nerozumí, vyhledá ve Slovníku cizích slov</li> </ul>	<p>literaturu pro mládež</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• text s tematikou jednotlivého oboru</li> <li>• kritické čtení s důrazem na komplexní rozvoj žáka (životopis, cestopis, současná i historická tematika, výtvarná stránka díla apod.)</li> <li>• návaznost na teoretický výklad a nácvik využití slohových prostředků a zásad kultivovaného vystupování v praktickém životě (průběžně, viz. 5.,6.,7.)</li> </ul> <p>Možný výběr autorů:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poezie: Nezval, Halas, Deml, Kainar, Suchý, Provazníková, Slíva ad.</li> <li>- próza: Giono, Čapek, Páral, Hrabal, Jirotko, Viewegh, Hudečková, Poštulka, Milfaitová, de Saint-Exupéry, Haddon, Nivenová, Lowryová, Glut ad.</li> </ul>	
<b>10. KULTURNÍ POVĚDOMÍ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje, kde se nejbližší vyskytuje knihovna</li> <li>• popíše, jaké možnosti kulturního vyžití poskytuje region</li> <li>• zachovává základní společenská pravidla</li> </ul>	Knihovny, kulturní dění v regionu.	<b>2</b>

Hodina 49. – 60. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

### **5. 3. Učební osnova vyučovacího předmětu občanská výchova**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Název ŠVP:** Kuchařské práce

**Název vyučovacího předmětu:** Občanská výchova

**Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku**

**Počet hodin týdně:** 1. ročník: 1 hod., za rok 40

2. ročník: 1 hod., za rok 40

3. ročník: 1 hod., za rok 40

**Celková hodinová dotace:** 3 hod., tj. 120 hod. za dobu vzdělávání

**Platnost učební osnovy:** od 1. 9. 2019

#### **Pojetí vyučovacího předmětu občanská výchova**

##### Obecný cíl

Obecným cílem předmětu je připravit žáky na samostatný aktivní život v demokratické společnosti tak, aby byli schopni zastávat svoje názory, byli samostatní a zodpovědní za svoje jednání. Dále jim pomoci uspořádat si svoje životní hodnoty, uvědomovat si svoji identitu, učit je rozumět společnosti a světu, učit je být zodpovědným členem rodiny a občanem České republiky.

##### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tří ročníků. Bude zaměřeno na teoretické základní informace v daných oblastech, práci s informacemi a přípravou na profesní život.

Součástí výuky je vyhledávání aktuálních zpráv z tisku (jejich druh a rozsah stanoví vyučující), jejich kritické hodnocení a jejich prezentace před skupinou, práce s informacemi a plnění kreativních úkolů v rámci různých projektů zabývajících se oblastmi občanské výchovy (např. tvorba plakátů, reklam apod.).

Další součástí jsou základy ekonomiky, zařazené do 3. ročníku, tak aby žáci byli připraveni pro soukromý i profesní život a dokázali kriticky hodnotit informace, které bude přijímat z okolí.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby potřebné informace vyhledávali a zpracovávali na počítači, aby informace propojovali s poznatky z ostatních předmětů a dovedli tak teoretické poznatky využít v praktickém životě. Do výuky jsou zařazeny také exkurze (návštěva úřadu práce), debaty, přednášky a použití videopořadů.

##### Směřování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí:

Výuka občanské výchovy směřuje k tomu, aby se žáci:

- aktivně zajímali o aktuální dění u nás i ve světě a uvědomovali si, že jsou součástí demokratické společnosti a vážili si toho
- dokázali zastávat své názory a jednali asertivně
- odmítali jakékoli projevy nespravedlnosti a bezpráví
- snažili se zajímat o dění v obci nebo v regionu
- cítili potřebu zachovávat své fyzické i duševní zdraví a celkově rozvíjet svoji osobnost

### **Strategie výuky**

Metody a formy práce jsou voleny dle závislosti na probíraném učivu a mají za úkol sledovat rozvoj samostatnosti a aktivity jednotlivých žáků. Při probírání učiva jsou voleny zejména tyto metody a formy práce: výklad, řízený rozhovor, diskusní metody, práce ve skupině, práce s informačními zdroji (tiskoviny, média, internet), tvořivá činnost a herní aktivity.

Důraz bude kladen na samostatnost žáků, na jejich schopnost vyhledávat informace, aktivně se zapojovat do výuky.

Součástí cílů výuky je finanční a mediální gramotnost:

- **Finanční gramotnost** rozumíme schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti, k čemuž je nutný soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytváří předpoklad pro schopnost se finančně zabezpečit.
- **Mediální gramotnost** rozumíme schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím, vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby.

Učivo je rozděleno do tří ročníků. Kapitola Rodinné hospodaření se vyskytuje v učebních osnovách 1. a 3. ročníku, přičemž ve 3. ročníku bude učivo prohlubováno a rozšířeno o další poznatky.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz zvláště na:

- snahu zapojit se do výukových aktivit – aktivní přístup k činnostem
- splnění zadaných úkolů a přístup k jejich plnění
- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- zájem o problematiku aktuálního stavu společnosti

### **Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikací průřezových témat**

Předmět občanská výchova rozvíjí, a to hlavně v souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi, tyto kompetence:

#### **Kompetence k řešení problému:**

Žák by měl být schopen:

- porozumět zadání úkolu a zvolit adekvátní způsob řešení
- zpracovat úkol ve skupině
- prezentovat před skupinou svoje názory a postoje k danému problému
- respektovat názory druhých
- zaujmout nezaujatý ale adekvátně kritický postoj k dění ve společnosti

#### **Komunikativní kompetence:**

Žák by měl umět:

- umět vyhledávat a zpracovávat informace
- vyjádřit své myšlenky a názory slovně i písemně srozumitelně a souvisle a prezentovat je před skupinou
- snažit se aktivně se účastnit diskuzí a formulovat a obhajovat své názory a postoje
- snažit se vyjadřovat se v souladu se zásadami kultivovaného projevu
- orientovat se v zákonitostech psaných a mluvených projevů

#### **Personální kompetence:**

Žák by měl být schopen:

- efektivně se učit a pracovat
- přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

- mít zájem o svou budoucnost a snažit se uplatnit ve svém oboru co nejlépe dle svých možností a schopností

#### Kompetence využívat prostředky IKT

Žák by měl umět:

- zpracovat úkol na počítači – vyhledat informace a upravit text
- vyhledávat informace v tisku
- získávat informace z různých zdrojů a pracovat s nimi
- kriticky se vybírat z množství předkládaných informací ty podstatné a důležité pro daný úkol

#### Uplatnění průřezových témat

##### Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali svoji identitu
- zachovávali a ctili hodnoty demokratické společnosti
- respektovali a přijímali názory druhých
- jednali čestně, s vědomím následků svého jednání
- hledali možnosti zkvalitnění svého života
- oprostili se od etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti, od xenofobie a rasismu
- odmítali jakékoli projevy ponižování druhých lidí

##### Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se zajímali o stav životního prostředí a věnovali mu svoji pozornost
- přemýšleli o tom, co mohou oni sami udělat pro ochranu životního prostředí
- pochopili souvislost mezi lidskou aktivitou a jevy v prostředí
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život a zdraví
- aktivně se zapojit do třídění odpadů, včetně recyklace biologického odpadu
- aktivně se zapojit do programu Recyklohraní

##### Člověk a svět práce:

Žáci by měli být schopni:

- přenést své poznatky z teorie do praktického života – snažit se o co nejlepší pracovní výsledky
- orientovat se na trhu práce a v pracovních podmínkách
- chápali důležitost pracovního uplatnění a snažili se co nejvíce zapojit do dění společnosti svým aktivním přístupem

##### Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali na internetu informace potřebné ke splnění zadaných úkolů
- byli schopni určité slohové postupy zpracovat na počítači se zaměřením na přesnost pravopisu a správné rozložení textu (např. životopis, motivační dopis apod.)
- byli schopni využívat informační a komunikační technologie k získávání poznatků důležitých k prohloubení svých dosavadních znalostí a dovedností

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**  
**OBČANSKÁ VÝCHOVA, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Člověk jako neopakovatelná bytost	•			•
2. Člověk a rodina	•			
3. Člověk a příroda		•		

**OBČANSKÁ VÝCHOVA, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Člověk mezi lidmi	•			
2. Člověk a svět práce			•	•

**OBČANSKÁ VÝCHOVA, III. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Člověk v demokratickém státě	•		•	•
2. Člověk a právo			•	
3. Hospodaření domácnosti	•			•

**Předmět: Občanská výchova**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin ročně: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ČLOVĚK JAKO NEOPAKOVATELNÁ BYTOST</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje charakteristické rysy tělesné a duševní stránky člověka</li> <li>• charakterizuje svoji osobnost i osobnost svých spolužáků a druhých lidí</li> <li>• charakterizuje 4 skupiny lidí, které se dají obecně rozdělit dle temperamentu a zařadí dle popisu daného člověka do určité skupiny</li> <li>• posoudí svůj charakter, schopnosti, vlastnosti a dovednosti a zhodnotí jejich úroveň</li> </ul>	<i>1. 1. Tělesná a duševní stránka člověka</i>  Tělesno a duchovno Osobnost – temperament, charakter, vlastnosti, schopnosti, dovednosti	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje svůj životní styl</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi aktivním a pasivním přístupem k životu</li> <li>• navrhne možnosti zkvalitnění lidského života</li> </ul>	<i>1.2. Životní styl</i>  Základní životní potřeby a jejich uspokojování, přístup k životu, spokojenost v životě	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní důležitost potřeby vést zdravý způsob života a vztah mezi tělesným a duševním zdravím</li> <li>• vysvětlí pojem civilizační choroby a objasní jejich prevenci</li> <li>• objasní možnosti ochrany před sexuálně přenosnými chorobami</li> <li>• vytvoří přehled svého jídelníčku a navrhne možnosti jejich změny a obhájí nutnost této změny</li> <li>• obhájí nutnost sportu a pohybu v lidském životě</li> </ul>	<i>1. 3. Zdravý způsob života</i>  Prevence chorob, civilizační choroby, sexuálně přenosné choroby. Výživa Význam sportu a pohybu	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje nebezpečnost sekt a vyjmenuje sekty, které působí na území ČR</li> <li>• objasní potřebu člověka v něco věřit</li> </ul>	<i>1. 4. Duchovní život člověka – víra, náboženství, sekty</i>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• obhájí potřebu celoživotního vzdělávání</li> </ul>	<i>1. 5. Celoživotní vzdělávání</i>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje pojem volný čas a vyjmenuje možnosti jeho smysluplného trávení</li> <li>• vysvětlí pojmy závislost a návykové látky</li> </ul>	<i>1. 6. Náhradní formy hledání životní spokojenosti – smysluplné trávení volného času, návykové látky, drogová závislost a její léčba, vliv sociálně patologických jevů na život</i>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní nebezpečnost zneužívání návykových látek po zdravotní i psychické stránce</li> <li>• na internetu vyhledá informace o institucích, které se zabývají léčbou a pomocí drogově závislých v regionu</li> <li>• vysvětlí nebezpečnost sociálně patologických jevů pro lidský život</li> </ul>	člověka	
<b>2. ČLOVĚK A RODINA</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje, jaké následky může mít špatný výběr partnera</li> <li>• popíše funkce rodiny</li> <li>• vysvětlí nutnost dobré výchovy a popíše, co vše se dítěti musí zajistit pro jeho dobrý a zdravý vývoj</li> <li>• vyjmenuje základní práva dětí</li> <li>• popíše, v kterých situacích je nutné obrátit se na oddělení péče o rodinu referátu sociálních věcí</li> </ul>	<p><i>2. 1. Užší a širší rodina – funkce rodiny, hledání a výběr životního partnera, vznik manželství, odpovědné manželství a rodičovství.</i></p> <p>Výchova dětí v rodině – náhradní výchova.</p> <p>Sociálně-právní ochrana dětí.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem rodinný rozpočet a popíše, co vše zahrnuje</li> <li>• sestaví „imaginární“ rodinný rozpočet – obhájí jeho položky před skupinou</li> <li>• vysvětlí výhody a nevýhody půjček</li> </ul>	<p><i>2. 2. Rodinné hospodaření – spoření, půjčky, pojištění – základní informace.</i></p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje možnosti konfliktů v rodině a popíše následky rozpadu rodiny pro děti i rodiče</li> <li>• vyhledá instituce, které pomáhají dětem při rozvodu jejich rodičů, nebo při rozpadu rodiny</li> <li>• objasní, jakými způsoby se stát stará o těhotné ženy, děti a sociálně znevýhodněné</li> </ul>	<p><i>2.3. Konflikty v rodině – jejich vznik a řešení.</i></p> <p>Rozpad rodiny</p> <p>Rodina a sociální politika státu.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní nutnost fyzické i duševní vyzrálosti pro sexuální život</li> <li>• vyjádří vlastními slovy, jaké nebezpečí způsobuje nevázaný a nezávazný sexuální život</li> <li>• charakterizuje způsoby ochrany před nemocí přenášenými pohlavním stykem</li> <li>• vyjádří svůj názor na homosexualitu, poruchu pohlavní identity a další sexuální deviace, vysvětlí možnosti jejich vzniku</li> <li>• popíše, jak se chovat zodpovědně v sexuálních vztazích</li> <li>• vlastními slovy objasní výhody plánovaného rodičovství</li> </ul>	<p><i>2. 4. Sexualita a sexuální život - zdravý přístup k sexu, prostituce, sexuální deviace, plánované rodičovství, antikoncepce, interrupce.</i></p> <p>Nezodpovědné sexuální vztahy a jejich důsledky</p>	<b>4</b>



<b>3. ČLOVĚK A PŘÍRODA</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní nutnost péče o životní prostředí a vlastními slovy popíše důsledky nezodpovědného přístupu k péči o životní prostředí</li> <li>• objasní způsoby péče o půdu, vodu a ovzduší</li> <li>• rozřídí dle správnosti odpad</li> <li>• vysvětlí pojmů kulturní dědictví a jeho význam</li> <li>• vyhledá, která města spadají pod ochranu UNESCO</li> <li>• charakterizují tradice a zvyky, které se v regionu dodržují a jejich význam</li> <li>• objasní pojmy tradiční a konzumní</li> <li>• charakterizuje globální problémy a vyhledá programy, které se zabývají jejich řešením</li> </ul>	<p><i>3. 1. Vztah člověka k přírodě.</i></p> <p>Péče o životní prostředí – péče o ovzduší, vodu, půdu. Zlepšení životního prostředí.</p> <p>Péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky.</p> <p>Vědecko-technický rozvoj a jeho důsledky.</p> <p>Globální problémy lidstva.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem evropská a světová integrace</li> <li>• popíše úkoly Evropské unie, klady a zápory přítomnosti státu v EU</li> <li>• charakterizuje součásti EU a OSN</li> <li>• na mapě ukáže sídlo EU a alespoň některé státy, které jsou její součástí</li> <li>• vyhledá, která země je v současné době předsedou EU</li> <li>• vyhledá jméno předsedy Valného shromáždění OSN, a které nejznámější organizace s OSN spolupracují</li> </ul>	<p><i>3. 2. Sjednocování Evropy a světa – evropská a světová integrace.</i></p> <p>Evropská unie.</p> <p>Organizace spojených národů.</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje mimořádné situace, ve kterých jde o ohrožení lidského života</li> <li>• vyjmenuje čísla záchranného systému ČR</li> <li>• vlastními slovy objasní krizový scénář určité mimořádné situace</li> <li>• navrhne možnosti změn v krizových scénářích pro svoji třídu, obec, region atd.</li> <li>• objasní, jaké hasicí přístroje se používají při určitém druhu ohně</li> <li>• ošetří drobné zranění</li> <li>• popíše postup záchrany člověka při tonutí, ztráty vědomí, zástavy dechu apod.</li> </ul>	<p><i>3. 3. Ochrana člověka při mimořádných situacích – živelné pohromy, havárie s únikem jedovatých látek, radiační havárie. Zásady poskytování první pomoci.</i></p>	<b>2</b>

Hodina 33. - 40. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Občanská výchova**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin ročně: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ČLOVĚK MEZI LIDMI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje své sociální role</li> <li>• popíše zásady společenského chování při různých příležitostech a v modelových situacích se podle nich chová</li> <li>• charakterizuje pojmy nepsaná a psaná pravidla a vyjmenuje následky jejich porušování</li> </ul>	<i>1. 1. Společenské skupiny.</i>  Člověk a jeho role.  Pravidla a normy společenského chování.	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy charakterizuje, co je to morálka a mravnost</li> <li>• popíše, jaké prohřešky vůči mravnosti a morálce dělá on sám a jaké to má důsledky na jeho život</li> <li>• charakterizuje vztahy mezi vrstevníky</li> <li>• popíše úskalí a výhody mezigeneračního soužití</li> <li>• objektivně zhodnotí vztahy ve třídě a navrhne možnosti jejich případného zlepšení</li> </ul>	<i>1.2. Vztah mezi lidmi – vztahy mezi vrstevníky, vztahy ve třídě, mezigenerační vztahy, přátelství a kamarádství.</i>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem komunikace a její význam</li> <li>• popíše rozdíly mezi verbální a nonverbální komunikací</li> <li>• při projevu druhého člověka popíše znaky a části verbální a nonverbální komunikace</li> <li>• dle nonverbálních znaků odhadne rozpoložení člověka a to, co svými gesty a postojem chce říct</li> <li>• vysvětlí pojmy pasivní, asertivní a agresivní chování a zhodnotí, jaký postoj on sám v chování zaujímá a jaké postoje zaujímají v určitých situacích lidé z jeho okolí (spolužáci, rodina apod.)</li> </ul>	<i>1. 3. Mezilidská komunikace – verbální a nonverbální komunikace, chování v průběhu komunikace, asertivita.</i>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem rovnost mezi lidmi</li> <li>• vyjmenuje dokumenty, které se věnují lidským právům, a vlastními slovy je stručně charakterizuje</li> <li>• vyjmenuje možnosti ohrožování lidských</li> </ul>	<i>1. 4. Rovnost mezi lidmi.</i>  Lidská práva a svobody – Listina základních práv a svobod, členění lidských práv a svobod, lidská práva	<b>4</b>

<p>práv a následky takového jednání</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná a určí prvky rasistického nebo xenofobního jednání a zhodnotí jeho možné následky v životě jednotlivce i společnosti</li> <li>• popíše následky chování, které označujeme jako šikanu a navrhne tresty pro ty, kteří tak jednají</li> </ul>	<p>skupin – děti, ženy, lidé s postižením, ohrožování lidských práv – šikana, xenofobie, rasismus.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje hlavní pilíře demokracie,</li> <li>• rozpozná nedemokratické jednání</li> <li>• uvědomuje si základní hodnoty moderní evropské civilizace</li> <li>• objasní pojmy charitativní a nadační činnost a vyhledá některé organizace, které se touto činností zabývají na území ČR a které ve světě</li> <li>• uvědomuje si rozdíl mezi aktivním a pasivním občanským postojem</li> <li>• rozpozná prvky ideologického extremismu, vysvětlí jejich rizika, kriticky zhodnotí příčiny a nebezpečí terorismu v současném světě</li> <li>• popíše rizika totalitního politického zřízení</li> </ul>	<p><i>1. 5. Základní hodnoty evropské civilizace, angažované občanství</i></p> <p>Demokratické a nedemokratické politické systémy.          Občanská a společenská angažovanost, solidarita, charitativní a nadační činnost.          Občanská aktivita, pasivita, loajalita.          Politický a náboženský (ideologický) extremismus, nástroje propagandy, terorismus.          Totalitní režimy v historii (20. stol.) a v současném světě.</p>	<b>5</b>
<b>2. ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zhodnotí své vlastní předpoklady pro své povolání a zaměstnání</li> <li>• popíše součásti a náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>• vysvětlí pojem pracovní poměr a vyjmenuje jeho druhy</li> <li>• objasní povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele, které vyplývají z uzavření pracovního poměru</li> <li>• popíše možnosti ukončení pracovního poměru</li> <li>• vysvětlí pojmy pracovní řád a pracovní kázeň a jejich hlavní zásady</li> </ul>	<p><i>2. 1. Povolání a zaměstnání – předpoklady pro výkon povolání, uplatnění na trhu práce.</i></p> <p>Zaměstnání – pracovní poměr a jeho druhy, povinnosti a práva zaměstnance.</p> <p>Pracovní smlouva a její uzavírání, ukončení pracovního poměru.</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, jaké jsou složky mzdy, co je to hrubá a čistá mzda</li> <li>• obhájí nutnost dovolené na zotavenou</li> <li>• vysvětlí nutnost dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci</li> </ul>	<p><i>2. 2. Odměna za práci – druhy mezd, složky mzdy, srážky ze mzdy, mzda hrubá a čistá.</i></p> <p>Dovolená.</p>	<b>3</b>

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
ŠVP Kuchařské práce – 5. 3. Učební osnova, občanská výchova

<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje charakteristiky podmínek zaměstnávání žen a mladistvých</li> <li>• objasní podstatu fungování odborů</li> </ul>	<p>Péče zaměstnavatele o zaměstnance.</p> <p>Pracovní podmínky žen, mladistvých, odbory.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní nevýhody nezaměstnanosti</li> <li>• charakterizuje, jakými způsoby stát pečuje o nezaměstnané</li> <li>• objasní funkce úřadů práce a cíle jejich činnosti</li> <li>• napíše svůj profesní životopis</li> </ul>	<p><i>2.3. Péče státu o zaměstnance – nezaměstnanost, úřady práce, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace.</i></p> <p>Podnikání – formy podnikání, živnost, obchodní společnosti.</p>	<b>3</b>

Hodina 33. - 40. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Občanská výchova**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin ročně: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje znaky státu, charakterizuje demokratické zřízení</li> <li>• porovná demokratické zřízení s totalitním a vyjmenuje příklady států, ve kterých jsou tato zřízení nastolena</li> <li>• objasní důležitost Ústavy ČR</li> <li>• vyjmenuje státní symboly a popíše je dle obrázků</li> <li>• popíše, jakými úkoly se zabývá moc výkonná, zákonodárná a moc soudní – jak se nazývají jednotlivé instituce, jak probíhají volby, z čeho se skládá Parlament ČR a jaké má funkce, jaké jsou pravomoci prezidenta ČR a vlády, popíše soudní systém</li> <li>• na slepé mapě ČR vyznačí kraje ČR (alespoň některé)</li> <li>• s pomocí dokumentů či na základě návštěvy instituce, organizace či památníku v regionu si uvědomí vliv historických událostí na region, v němž žije, stejně jako vlastní přináležitost ke své zemi a místu, v němž žije</li> <li>• popíše prvky národní a evropské identity</li> <li>• uvědomuje si a vysvětlí význam a hodnotu vzájemného obohacování kultur v multikulturní společnosti</li> </ul>	<p><i>1. 1. Hlavní úkoly státu – charakteristika státu, demokracie, Ústava ČR, státní symboly, dělba státní moci, státní správa a samospráva, územní samospráva.</i></p> <p><i>1. 2. Základní principy evropské civilizace od konce 2. světové války</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní a evropská identita</li> <li>- multikulturalismus</li> </ul> <p><i>1. 3. Totalitní, nedemokratické režimy 20. století</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zneužití idejí svobody a lidských práv,</li> <li>- příklady osobností bojujících za demokracii (proti nacistické či komunistické totalitě),</li> </ul> <p>současná politická situace v regionu, demokratické politické nástroje.</p>	<b>8</b>
<b>2. ČLOVĚK A PRÁVO</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní souvislost mezi právním vědomím a jednáním člověka</li> <li>• objasní pojem způsobilost k právním úkonům a od kolika let v životě člověka nastává</li> <li>• vysvětlí, v kterých dokumentech si vyhledá a přečte právní předpisy</li> </ul>	<p><i>2. 1. Právní řád. Právní vědomí.</i></p> <p>Orgány právní ochrany – Policie ČR, státní zastupitelství, soudy.</p>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje orgány právní ochrany, jejich úkoly a pravomoci</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní rozdíl mezi přestupkem a trestným činem a důsledky takového jednání</li> <li>vysvětlí pojem trestní odpovědnost mladistvých a věk, od kterého vzniká</li> <li>zaujme stanovisko ke konání trestných činů – krádežím, loupežím a objasní, proč je toto jednání škodlivé pro společnost</li> <li>popíše průběh trestního řízení</li> </ul>	<p>2. 2. <i>Trestní právo</i> – přestupek, trestný čin, trestní řízení, trestní odpovědnost mladistvých.</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem vlastnické právo</li> <li>popíše nutné části smluv</li> <li>napiše kupní smlouvu, plnou moc, darovací smlouvu se všemi jejich náležitostmi</li> </ul>	<p>2.3. <i>Občanské právo</i> – majetkoprávní vztahy, smluvní vztahy.</p>	5
<b>3. HOPODAŘENÍ DOMÁCNOSTI</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví svůj vlastní rozpočet a označí možnosti jeho zlepšení</li> <li>sestaví „imaginární“ rodinný rozpočet – na příkladech rodinných rozpočtů vymezí pevné, jednorázové výdaje, pravidelné a nepravidelné příjmy</li> <li>objasní pojmy životní úroveň, životní a existenční minimum</li> <li>uvědomuje si nebezpečí zadlužení, vyjmenuje svá práva v případě exekuce</li> </ul>	<p>3. 1. <i>Rozpočet, příjmy a výdaje</i> – osobní, rozpočet domácnost, životní úroveň.          Finanční rezerva domácnosti, rizika půjček, zadlužení, exekuce.          Příjmy a výdaje domácnosti, mzda, srážky ze mzdy, daně, sociální a zdravotní pojištění.          Péče státu o nezaměstnané.          Trh – nabídka, poptávka.</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje rozdíl mezi centrální bankou a obchodními bankami</li> <li>objasní služby bank a význam jejich služeb pro člověka, popíše, jak si zřídit bankovní účet a platební kartu, internetové bankovníctví, vysvětlí rozdíl mezi kartou debetní a kreditní.</li> <li>objasní nutnost finančního plánování pro život každého člověka</li> <li>sestaví „imaginární“ finanční plán – zhodnotí jeho náležitosti – pracuje s příklady finančních plánů</li> <li>vysvětlí pojmy hypotéka, leasing,-splátkový</li> </ul>	<p>3. 2. <i>Finanční trh, finanční plánování, bankovní účet</i> – instituce na finančním trhu (banky), finanční produkty, nutnost finančního plánování pro život člověka</p>	5

<p>kalendář</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vypočítá příklady jednoduchého úrokování</li> <li>• popíše možnosti, kam lze uložit peníze, kde je možné si peníze půjčit</li> <li>• objasní možná rizika půjčování peněz a možnosti zamezení jejich vzniku</li> <li>• vyjmenuje příklady jiných produktů (stavební spoření, penzijní připojištění atd.) – objasní jejich klady a zápory</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdíl mezi škodovým a obnosovým pojištěním</li> <li>• vyjmenuje nejčastěji využívané druhy pojištění (životní pojištění, pojištění majetku, pojištění odpovědnosti) – jejich klady i zápory</li> </ul>	<p>3. 3. <i>Pojištění</i> – životní, majetku a odpovědnosti.</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní pojmy záruční doba a reklamace</li> <li>• určí, jaké zboží může reklamovat, vyjmenuje podmínky a uvede možné důvody reklamace</li> <li>• vyjmenuje několik možných reklamací ve svém oboru, popíše vhodné jednání v případě reklamace vůči zákazníkovi</li> </ul>	<p>3. 4. <i>Záruční doba a reklamace</i></p>	2

Hodina 33. - 40. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

## **5. 4. Učební osnova vyučovacího předmětu matematika**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Název ŠVP:** Kuchařské práce

**Název vyučovacího předmětu:** Matematika

**Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku**

**Počet hodin týdně:** 1. ročník: 1,5 hod., za rok 60

2. ročník: 1,5 hod., za rok 60

**Celková hodinová dotace:** 3 hod., tj. 120 hod. za dobu vzdělávání

**Platnost učební osnovy:** od 1. 9. 2017

### **Pojetí vyučovacího předmětu matematika**

#### Obecný cíl

Cílem výuky je naučit žáky používat matematiku v různých životních situacích (v osobním i profesním životě – v budoucím zaměstnání), přenášet teoretické poznatky do praktického života, vzbudit v žácích vědomí, že matematické úkony jsou pro člověka velmi důležité a potřebné, aplikovat matematické úkony v odborných znalostech.

#### Charakteristika učiva

Obsah učiva je stanoven tak, aby žáci navázali na svoje znalosti ze základní školy a rozšiřovali svoje schopnosti efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky - zejména ty, které potřebují ve své odbornosti a dokázali tak teoretické poznatky využívat ve své praxi.

Do hodin budou pravidelně zařazovány příklady a úkony k procvičování základních početních operací (sčítání, odčítání, násobení, dělení – písemné i paměťové), aby žáci co nejvíce tyto úkony procvičili a získali tak větší jistotu.

#### Směrování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí:

Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- byli motivováni k celoživotnímu zlepšování svých matematických dovedností
- si zvyšovali důvěru ve vlastní schopnosti
- si dokázali vážit své schopnosti spočítat jednoduché i složitější příklady z paměti

### **Strategie výuky**

Metody a formy práce jsou voleny dle individuálních specifických potřeb žáků a jsou směřovány tak, aby žáci danou látku, co nejrychleji pochopili a osvojili si početní postupy. Jako metody výuky jsou používány: výklad, rozhovor, demonstrace na příkladech, cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování a vyvozování poznatků a jejich aplikace – samostatná práce, skupinová práce, demonstrace na audiovizuálních prostředcích (interaktivní tabule), práce na počítači. Do výuky se zařadí také různé početní hry a křížovky, logické hádanky a další herní aktivity.

Žáci mohou při výpočtech používat dle rozhodnutí vyučujícího kalkulátor nebo tabulku násobilky jako kompenzační prostředky.

Důraz je kladen na praktické využití matematických úkonů a postupů, tak aby je žáci byli schopni využívat ve své budoucí profesi a povolání.

Učivo je rozděleno do 2 ročníků.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci budou hodnoceni s ohledem k jejich specifickým potřebám (dyskalkulie, nízký intelekt...), do hodnocení je zahrnut jejich přístup k zadaným úkolům, jejich aktivita, snaha úkol splnit, řešení příkladů (postup a správný výsledek), schopnost aplikovat matematické úkony dle své odbornosti do praktického života.



### **Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět matematika rozvíjí, a to hlavně v souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi, tyto kompetence:

#### Matematické kompetence:

Žák by měl být schopen:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- snažit se běžné početní úkony provádět bez kalkulačky
- náročné početní úkony provádět na kalkulátoru

#### Komunikativní kompetence:

Žák by měl být schopen:

- řešit zadané úkoly ve skupině a s ostatními členy skupiny spolupracovat
- vysvětlit postup svého řešení příkladu před skupinou

#### Personální a sociální kompetence:

Žák by měl být schopen:

- osvojit si základní početní úkony a zařadit je do svých běžných činností
- využít své teoretické poznatky ve svém životě, zejména při řešení svých finančních záležitostí
- přenést teoretické poznatky do odborných předmětů svého oboru

#### Kompetence k učení:

Žák by měl být schopen:

- osvojit si vhodné strategie učení
- najít nejjednodušší způsob k zapamatování daného matematického postupu

#### Kompetence k řešení problémů:

Žák by měl být schopen:

- najít nejjednodušší způsob k vyřešení zadaného úkolu
- zvolit nejvhodnější strategii k vyřešení úlohy
- využívat k vyřešení úkolu již získaných poznatků

#### Kompetence využívat prostředky IKT

Žák by měl být schopen:

- vyhledávat na počítači zábavné matematické příklady a řešit je
- „pohybovat se“ na matematických internetových stránkách a zajímat se o jejich obsah – být schopen řešit příklady i na počítači, nejen písemně

### **Uplatnění průřezových témat**

#### Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby své poznatky dokázali aplikovat do svého osobního života, využívali praktické příklady „ze života“, posilovali svou finanční gramotnost, v rámci své odbornosti zkvalitňovali své poznatky a navazovali na odborné předměty a dokázali matematické postupy využívat v ostatních předmětech.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby své matematické poznatky dokázali využít ve svém povolání, aby se plnohodnotně zařadili do řad zaměstnanců a nebyli příliš determinováni svými omezeními.

Informační a komunikační technologie:

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby byli schopni vyhledat si potřebné informace k řešení zadaných úloh, zpracovávali zadané úkoly na počítači.

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**

**MATEMATIKA, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Přirozená čísla	•			•
2. Zlomky				
3. Desetinná čísla				•
4. Jednotky měření a jejich převádění			•	
5. Planimetrie				

**MATEMATIKA, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Procentový počet	•			•
2. Poměr a měřítko				
3. Výrazy				
4. Rovnice				
5. Úměra a úměrnost				
6. Početní úkony a úlohy zaměřené na praxi	•		•	•

**Předmět: Matematika**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 1,5**

**Počet hodin ročně: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. PŘIROZENÁ ČÍSLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sečítá, odčítá, násobí a dělení čísla v příkladech přiměřených jeho schopnostem písemně i z paměti</li> <li>• umocní číslo na druhou</li> <li>• vypočítá jednoduché slovní úlohy zaměřené na praxi jeho oboru</li> </ul>	Početní úkony s přirozenými čísly – sčítání, odčítání, násobení dělení. Umocňování přirozených čísel. Slovní úlohy zaměřené na praxi a na posilování finanční gramotnosti	<b>12</b>
<b>2. ZLOMKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vypočítá dle zadání část z celku a celek z části</li> <li>• převede desetinné číslo na zlomek a zlomek na desetinné číslo</li> <li>• popíše, co to je smíšené číslo a převede jej na zlomek a naopak</li> <li>• sečte, odečte a vynásobí zlomky – jednoduché příklady</li> <li>• uvede praktické příklady využití zlomků v běžném životě</li> </ul>	Výpočet části z celku a celku z části. Převod zlomku na smíšené číslo a naopak, převod desetinného čísla na zlomek a naopak. Početní operace se zlomky – sčítání, odčítání, násobení	<b>10</b>
<b>3. DESETINNÁ ČÍSLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vymyslí dle pokynů desetinné číslo (dle počtu desetin, setin apod.)</li> <li>• provádí početní úkony s desetinnými čísly</li> </ul>	Pojem desetinného čísla. Porovnávání desetinných čísel. Početní operace s desetinnými čísly – sčítání, odčítání, násobení, dělení. Zaokrouhlování a odhad výsledků.	<b>10</b>
<b>4. JEDNOTKY MĚŘENÍ A JEJICH PŘEVÁDĚNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• převádí jednotky délky, hmotnosti, obsahu, objemu času a své teoretické poznatky uplatňuje na příkladech z praxe</li> </ul>	Jednotky soustavy SI a jejich převádění. Použití převodů jednotek na praktických příkladech dle odbornosti	<b>12</b>
<b>5. PLANIMETRIE</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• popíše znaky bodu, přímky, roviny (i odvozených geometrických tvarů – polopřímka, úsečka...) a objasní jejich vzájemné vztahy</li><li>• popíše daný úhel na obrázku (úhel ostrý, pravý, tupý, přímý, plný) a vyjmenuje jejich stupňové rozmezí</li><li>• sestrojí daný úhel dle zadání</li><li>• vyjmenuje rovinné obrazce a objasní, podle čeho je rozdělujeme</li><li>• pojmenuje rovinné obrazce na obrázku – určí jejich rysy, vlastnosti</li><li>• vypočítá obvod a obsah rovinných obrazců v závislosti na praktických příkladech</li><li>• doloží přítomnost rovinných obrazců na příkladech z praxe</li></ul>	<p>Základní pojmy z planimetrie. Úhel a jeho velikost. Rovinné obrazce – jejich rozdělení, vlastnosti, obvody a obsahy. Praktické příklady dle odbornosti.</p>	<b>4</b>
--	--	----------

Hodina 49. – 60. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Matematika**

**Ročník: 2**

**Počet hodin týdně: 1,5**

**Počet hodin ročně: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. PROCENTOVÝ POČET</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vypočítá 1% z celku</li> <li>• dělí celek na části dle počtu procent</li> <li>• dle zadání příkladu vypočítá procentovou část, počet %, základ</li> <li>• získané poznatky aplikuje nepraktické příklady ve slovních úlohách</li> <li>• aplikuje početní úkony s procenty do běžného života (výpočet slev v obchodě apod.)</li> </ul>	Základní pojmy. Výpočet 1% z celku. Výpočet procentové části při daném základu a počtu procent. Výpočet základu při dané procentové části a počtu procent. Výpočet počtu procent při daném základu a procentové části. Slovní úlohy s praktickým užitím, zaměřené zejména na posilování finanční gramotnosti	<b>10</b>
<b>2. POMĚR A MĚŘÍTKO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje, kde se v praktickém životě setkáváme s poměrem nebo měřítkem – příklady z praxe.</li> <li>• vyřeší zadání úkolu na rozdělení celku v daném poměru</li> <li>• vypočítá vzdálenost dvou míst na mapě a ve skutečnosti dle měřítka mapy</li> <li>• zmenší daný objekt dle měřítka výkresu</li> <li>• vypočítá rozměry objektu na výkresu a ve skutečnosti dle měřítka</li> <li>• vyřeší slovní úlohy zaměřené na praxi</li> </ul>	Poměr. Rozdělení celku v daném poměru. Měřítko plánů, výkresů a map.	<b>10</b>
<b>3. VÝRAZY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem číselný výraz a objasní jeho význam pro svoji praxi.</li> <li>• dosadí číslo do výrazu a vyřeší zadání</li> </ul>	Číselné výrazy, výrazy s proměnnou. Dosazování čísel do výrazů s proměnnou a jejich úpravy.	<b>6</b>
<b>4. ROVNICE</b>		

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní pojem rovnost</li> <li>• vyřeší jednoduchou lineární rovnici</li> <li>• vypočítá neznámou ze vzorce – matematického, technického apod.</li> </ul>	Rovnost. Jednoduché lineární rovnice. Výpočet neznámé ze vzorce. Praktické slovní úlohy řešené rovnicemi.	<b>6</b>
<b>5. ÚMĚRA A ÚMĚRNOST</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojmy úměra a úměrnost</li> <li>• objasní rozdíl mezi přímou a nepřímou úměrou a uvede příklady</li> <li>• vyřeší příklady trojčlenkou</li> <li>• vypočítá trojčlenkou slovní úlohy zaměřené na praxi</li> </ul>	Úměra. Přímá, nepřímá úměrnost. Trojčlenka a její praktické využití.	<b>6</b>
<b>6. POČETNÍ ÚKONY A ÚLOHY ZAMĚŘENÉ NA PRAXI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyřeší úlohy zaměřené tematicky dle oboru</li> <li>• počítá z paměti a písemně</li> <li>• použije při řešení správné úkony a postupy</li> </ul>	Praktické úlohy dle zaměření oboru.	<b>10</b>

Hodina 49. – 60. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

## **5. 5. Učební osnova vyučovacího předmětu tělesná výchova**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Název ŠVP:** Kuchařské práce

**Název vyučovacího předmětu:** Tělesná výchova

**Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku**

**Počet hodin týdně:** 1. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.

2. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.

3. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.

**Celková hodinová 6 hodin, tj. 240 hodin za dobu vzdělávání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu tělesná výchova**

#### Obecný cíl

Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti, pochopit důležitost duševní hygieny a významu sportovních aktivit v lidském životě, vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti, tak aby si uvědomovali vlivy ohrožující jejich život (drogy, nesprávná životospráva, nadměrný stres, špatné stravovací návyky apod.) a byli schopni jim účinně čelit. Předmět bude zaměřen také na prohlubování hygienických, stravovacích a zdravotních zásad a návyků a na prevenci sociálně patologických jevů. Žáci budou také vedeni k tomu, aby věděli, jak reagovat v situacích ohrožujících život.

#### Charakteristika učiva

Základní učivo tvoří teoretické poznatky, průpravná, kondiční, relaxační a jiná cvičení, gymnastika, atletika, pohybové a sportovní hry, turistika, plavání, zážitkové sportovní aktivity s ohledem na individuální speciální potřeby žáků. Součástí výuky budou poznatky o zdravém životním stylu – žáci budou seznámeni se zásadami správné životosprávy včetně poruch příjmu potravy, s možnostmi aktivního trávení volného času a možnostmi rozvržení denního režimu a budou vedeni k tomu, aby dokázali do svého života zařazovat aktivní sportovní složky a aby jednali podle zmíněných poznatků a vyvarovali se tak negativním vlivům ohrožujících život. Důraz bude kladen na dodržování zásad bezpečnosti při sportovních aktivitách.

Základní učivo je závazné pro všechny neoslabené žáky, žákům, kteří jsou z tělesné výchovy osvobozeni z důvodu zdravotního oslabení, je zajištěn pedagogický dozor a náhradní program.

Žákům je pravidelně nabízena možnost kroužku sportovních her a doplňkové zdravotní tělesné výchovy.

Do výuky všech ročníků je zařazeno také plavání v rámci zdravotní tělesné výchovy pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, pro které jsou stanoveny podzimní a jarní termíny.

Do učebních osnov všech ročníků jsou zařazena průpravná, kondiční, koordinační, vyrovnávací, relaxační, tvořivá a další jiná cvičení pro správné držení těla.

Turistický ozdravný pobyt absolvují žáci druhého ročníku. Zdůrazněn bude fyzický, psychický, estetický a sociální význam pohybových aktivit s ohledem na individuální potřeby žáků.

#### Směřování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí:

Výuka tělesné výchovy směřuje k tomu, aby žáci:

- získali ke sportu kladný vztah a zařadili jej do svého každodenního života
- pochopili důležitost sportu a zdravého životního stylu
- byli si vědomi způsobu svého života a byli ochotni přijmout poznatky, které jim budou vštěpovány a chovat se podle nich
- rozpoznali negativní vlivy ohrožující jejich tělesný i duševní stav a měli snahu se jim vyvarovat
- přemýšleli o dopadu svého způsobu života na životy ostatních lidí, a aby se učili ke všemu přistupovat čestně a zodpovědně

### **Strategie výuky**

Nácvik jednotlivých úkonů probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz je kladen na dodržování hygienických norem a na bezpečnost. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod.

V rámci prevence sociálně patologických jevů budou žákům předkládány materiály týkající se této problematiky (tiskopisy, videopořady apod.)

Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody, besedy s lékaři, dietology, gynekology atd., přednášky, zážitkové sportovní aktivity.

Do učebních osnov všech ročníků jsou zařazena tato témata: hygiena a bezpečnost, první pomoc; průpravná, kondiční a další cvičení pro správné držení těla; pořadová cvičení; atletika; sportovní gymnastika a tanec; úpoly – posilování; lehká atletika; tělesná cvičení; sportovní hry a zážitkové aktivity; plavání; prevence sociálně patologických jevů.

Do 1. ročníku jsou zařazena témata týkající se zásad správné životosprávy a životního stylu: poruchy příjmu potravy (anorexie, bulimie), dopad nesprávné životosprávy na zdraví člověka, civilizační choroby (diabetes, obezita, chronický únavový syndrom atd.), posilování imunity – otužování, sport.

Do 2. ročníku je ke společným tématům zařazen sportovně turistický kurz; dále témata týkající se duševní hygieny – vliv stresu na zdraví člověka, ochrana a upevňování duševního zdraví; zvyšování odolnosti člověka vůči škodlivým vlivům – hygiena pracovního prostředí, organizace práce, relaxační techniky; systém hodnot – ujasnění hodnotových cílů.

Do 3. ročníku je zařazena prevence sociálně patologických jevů v souvislosti s ohrožením života druhých lidí – pasivní kouření, sexuální život – pohlavně přenosné nemoci (hepatitida C, AIDS, chlamydie, kapavka, syfilis atd.), antikoncepce, vlivy ohrožující plod – FAS, neplodnost, potraty, vrozené vady, péče o dítě – zajištění dítěte, péče o jeho tělesný i psychický rozvoj a vývoj.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni podle svého přístupu k úkolům a pokynům, podle snahy, aktivity, samostatnosti s přihlédnutím k jejich zdravotnímu stavu, předpokladům, schopnostem a pohybovým zájmům, podle snahy zvyšovat svoji osobní úroveň. Hodnotí se pomocí hodnotících tabulek a výkonnostních limitů. Hodnocení je numerické a slovní.

### **Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět tělesná výchova rozvíjí, a to hlavně v souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi, tyto kompetence:

#### **Komunikativní kompetence:**

Žák by měl být schopen:

- obhájit si svůj postoj ke sportu, stravovacím návykům apod. a umět přijmout názory druhých lidí
- vyjádřit se k informacím, které jsou mu předkládány a vybírat si z nich to podstatné pro svůj vlastní život
- komunikovat s odborníky určitých oblastí týkajících se zdravého životního stylu nebo sportu (například s přednášejícím lékařem, diabetologem apod.)

#### **Personální kompetence:**

Žák by měl být schopen:

- přijímat hodnocení svých výsledků a způsobů jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku
- pečovat o své fyzické i duševní zdraví a uvědomovat si důležitost dodržování osobní i duševní hygieny

#### **Sociální kompetence:**

Žák by měl být schopen:



- aktivně se zapojovat do týmové práce a nevyčleňovat nikoho z kolektivu
- uznávat autoritu nadřízených a respektovat jeho názory
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

#### **Kompetence využívat prostředky IKT**

Žák by měl být schopen:

- vyhledávat na internetu informace z oblasti sportu, zdravého životního stylu apod. a umět je vyhodnotit a prezentovat

#### **Uplatnění průřezových témat**

##### **Občan v demokratické společnosti:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se pohybovým činnostem věnovali i ve svém volném čase, aby je chápali jako prostředek relaxace a nápravy negativních důsledků pracovního zatížení.

Tělesná výchova rozvíjí znalosti a dovednosti žáků, které jsou potřebné pro odpovědný přístup k vlastnímu tělu a zdraví. Vede žáky k tomu, aby si vážili svého vlastního těla a kriticky hodnotily vlivy a informace z okolí.

##### **Člověk a životní prostředí:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali souvislost mezi zdravím a životním prostředím, aby rozlišily faktory životního prostředí, které ohrožují lidský život. Při pobytu na sportovní turistickém kurzu se řídí ekologickými pravidly dané krajiny a měli by rozpoznat, které projevy jejich chování jsou nežádoucí.

##### **Člověk a svět práce:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného, vnesli si do pracovní činnosti disciplínu a odpovědnost k plnění úkolů.

##### **Informační a komunikační technologie:**

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby vyhledávali informace ze světa sportu, zdravého životního stylu apod. a zajímali se o ně, orientovali se v nových trendech a přístupech z oblasti sportu. Zajímali se o možné aktivní způsoby trávení volného času a vyhledávali si organizace, které se těmto aktivitám věnují a byli schopni s nimi navázat spojení a komunikovat.

#### **Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**

##### **TĚLESNÁ VÝCHOVA I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Hygiena a bezpečnost	•			
2. Cvičení pro správné držení těla			•	
3. Pořadová cvičení				
4. Atletika				
5. Gymnastika				
6. Úpoly				
7. Sportovní hry				

8. Testování tělesné zdatnosti				
9. Plavání				
10. Prevence sociálně patologických jevů	•			•
11. Zásady správné životosprávy a zdravého životního stylu v závislosti na důležitosti sportu v lidském životě	•	•		•

**TĚLESNÁ VÝCHOVA II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Hygiena a bezpečnost	•			
2. Cvičení pro správné držení těla			•	
3. Pořadová cvičení				
4. Atletika				
5. Gymnastika				
6. Úpoly				
7. Sportovní hry				
8. Testování tělesné zdatnosti				
9. Plavání				
10. Prevence sociálně patologických jevů	•			•
11. Sportovně turistický kurz	•	•		
12. Duševní hygiena	•			

**TĚLESNÁ VÝCHOVA III. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Hygiena a bezpečnost	•			
2. Cvičení pro správné držení těla			•	
3. Pořadová cvičení				
4. Atletika				
5. Gymnastika				
6. Úpoly				
7. Sportovní hry				
8. Testování tělesné zdatnosti				
9. Plavání				

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
10. Prevence sociálně patologických jevů	•			•
11. Prevence sociálně patologických jevů v souvislosti s ohrožením druhých lidí	•		•	•

**Předmět: Tělesná výchova**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. HYGIENA A BEZPEČNOST</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>• dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy osobní i pracovní hygieny</li> </ul>	Zásady hygieny a bezpečnosti.	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• při drobných zraněních poskytne první pomoc sobě a jiným</li> <li>• v případě úrazu zavolá pomoc záchranného systému</li> </ul>	První pomoc. Situace ohrožující život člověka.	<b>4</b>
<b>2. CVIČENÍ PRO SPRÁVNÉ DRŽENÍ TĚLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• pojmenuje rozdíl mezi jednotlivými druhy cvičení pro správné držení těla</li> <li>• využívá k jednotlivým cvikům nejrůznější nářadí a náčiní</li> </ul>	Cvičení protahovací a napínací. Dechová cvičení, koordinační cvičení. Cvičení obratnosti a rychlosti. Cvičení kompenzační a relaxační. Vyrovnávací cvičení pro správné držení těla. Cvičení s využitím nářadí a náčiní – žebřiny, hrazda, žíněnka, míče, švihadla, míče, obruče, šátky...	<b>8</b>
<b>3. POŘADOVÁ CVIČENÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zaujmout postavení v daném tvaru</li> <li>• správně reaguje na povely</li> </ul>	Nástupové tvary. Pochodové tvary. Otáčení na místě. Povelová technika.	<b>4</b>
<b>4. ATLETIKA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozcvičí se</li> <li>• uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín</li> <li>• svým přístupem prokáže prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>• aktivně zlepšuje své absolutní i relativní výkony</li> </ul>	Běžecká cvičení. Běhy – 60m, 100m, 200m, 400m, 800m (D), 1 000m (H). Rovinky, starty, úseky. Skoky daleký - metodika, odrazy, odpichy. Skok vysoký – metodika, odrazy, odpichy Vrhly a hody: koule 4kg, míček, granát – metodika a technika.	<b>6</b>

<b>5. GYMNASTIKA</b>		
<b>Žák:</b>	Všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost, pohyblivost. Akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na ruce, přemet stranou, váha apod. Aerobik.	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje rozdíly mezi správným a vadným držením těla</li> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• vysvětlí významový rozdíl mezi protahovacím a posilovacím cvičením</li> <li>• provede kotoul vpřed a vzad a jiné akrobatické úkony dle svých možností</li> <li>• provede sestavu cviků dle cvičitele</li> </ul>		
<b>6. ÚPOLY</b>		
<b>Žák:</b>	Pády, přetahy, přetlaky. Soutěže – zábavná forma.	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a využívá při tom své pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>• chápe důležitost týmové práce</li> </ul>		
<b>7. SPORTOVNÍ HRY</b>		
<b>Žák:</b>	Drobné, závodivé, motivační, štafetové pohybové hry. Kopaná (chlapci) – herní činnosti jednotlivce. Košiková. Ostatní – florbal, přehazovaná, vybíjená, volejbal, badminton, stolní tenis, petangue.	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• technicky správně ovládá míč nohou při fotbale - vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč</li> <li>• technicky správně ovládá míč při košíkové – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností</li> <li>• řídí se podle pravidel jednotlivých her</li> <li>• reaguje na signalizaci rozhodčího</li> </ul>		
<b>8. TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI</b>		
<b>Žák:</b>	Vstupní motorické testy Průběžné motorické testy. Posilování tělesné zdatnosti Posilování – porovnávání s výsledky jiných žáků	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• porovnává své výsledky s tabulkovými hodnotami a s výsledky jiných žáků</li> <li>• vyjádří se ke zhodnocení své zdatnosti</li> </ul>		
<b>9. PREVENCE SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ</b>		
<b>Žák:</b>	Drogy. Agresivní chování. Kriminalita a delikvence. Záškoláctví. Alkoholismus a kouření. Rizikové sexuální chování - tiskové materiály, DVD, videopořady, diskuse, přednášky.	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje oblasti sociálně patologických jevů</li> <li>• vysvětlí, jaké soc. pat. jevy se objevují v jeho okolí a jakým způsobem se daný stav dá změnit</li> <li>• navrhne možná řešení sociálně patologických jevů pro školu či pro sebe</li> </ul>		
<b>10. ZÁSADY SPRÁVNÉ ŽIVOTOSPRÁVY A ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU V ZÁVISLOSTI NA DŮLEŽITOSTI SPORTU V LIDSKÉM ŽIVOTĚ</b>		

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vyjmenuje základní body správné výživy</li><li>• vyjmenuje, jaké zásady porušuje ve svém stravování</li><li>• vysvětlí důležitost nutnosti posilování imunity</li><li>• snaží se změnit alespoň jeden prohřešek protiprávnému životnímu stylu</li></ul>	Poruchy příjmu potravy – anorexie, bulimie. Civilizační choroby – obezita, diabetes, vysoký krevní tlak atd. Posilování imunity – otužování, sportem.	<b>4</b>
---	---	----------

Hodina 65. - 80. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím, plavání a dalším výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Tělesná výchova**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. HYGIENA A BEZPEČNOST</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>• dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy osobní i pracovní hygieny</li> </ul>	Zásady hygieny a bezpečnosti.	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• při drobných zraněních poskytne první pomoc sobě a jiným</li> <li>• v případě úrazu zavolá pomoc záchranného systému</li> <li>• popíše krizový scénář svého chování v situaci ohrožující život (např. autonehoda, úraz někoho ze skupiny, požár, přepadení apod.)</li> </ul>	První pomoc. Situace ohrožující život člověka.	<b>4</b>
<b>2. CVIČENÍ PRO SPRÁVNÉ DRŽENÍ TĚLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• pojmenuje rozdíl mezi jednotlivými druhy cvičení pro správné držení těla</li> <li>• využívá k jednotlivým cvikům nejrozličnější nářadí a náčiní</li> </ul>	Cvičení protahovací a napínací. Dechová cvičení, koordinační cvičení. Cvičení obratnosti a rychlosti. Cvičení kompenzační a relaxační. Vyrovnávací cvičení pro správné držení těla. Cvičení s využitím nářadí a náčiní – žebřiny, hrazda, žíněnka, míče, švihadla, míče, obruče, šátky...	<b>8</b>
<b>3. POŘADOVÁ CVIČENÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zaujmout postavení v daném tvaru</li> <li>• používá základní povely a správně na ně reaguje</li> </ul>	Nástupové tvary. Pochodové tvary. Otáčení na místě. Povelová technika.	<b>4</b>
<b>4. ATLETIKA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozevíčí se</li> <li>• uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín</li> <li>• svým přístupem prokáže prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>• odmítá doping jako škodlivý a vysvětlí jeho negativní dopad na zdraví člověka</li> <li>• aktivně zlepšuje své absolutní</li> </ul>	Běžecská cvičení. Běhy – 60m, 100m, 200m, 400m, 800m (D), 1 000m (H). Rovinky, starty, úseky. Skoky daleký - metodika, odrazy, odpichy. Vrhy a hody: koule 4kg, míček, granát – metodika a technika. Skok vysoký – metodika, odrazy, odpichy	<b>6</b>

i relativní výkony		
<b>5. GYMNASTIKA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje rozdíly mezi správným a vadným držením těla</li> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• vysvětlí významový rozdíl mezi protahovacím a posilovacím cvičením</li> <li>• provede kotoul vpřed a vzad a jiné akrobatické úkony dle svých možností</li> <li>• zlepšuje prostorovou orientaci a rytmické a hudební vnímání pomocí různých cvičebních úkonů a herních cvičení</li> </ul>	Všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost, pohyblivost. Akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na ruku, přemet stranou, váha. Aerobik.	<b>6</b>
<b>6. ÚPOLY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a využívá při tom své pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>• - chápe důležitost týmové práce</li> </ul>	Pády, přetahy, přetlaky. Soutěže – zábavná forma.	<b>2</b>
<b>7. SPORTOVNÍ HRY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technicky správně ovládá míč nohou při fotbale - vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč</li> <li>• technicky správně ovládá míč při košíkové – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností</li> <li>• řídí se podle pravidel jednotlivých her</li> <li>• reaguje na signalizaci rozhodčího</li> <li>• zdokonaluje své dovednosti v rámci jednotlivých her</li> </ul>	Drobné, závodivé, motivační, štafetové pohybové hry. Kopaná (chlapci) – herní činnosti jednotlivce. Košíková. Ostatní – florbal, přehazovaná, vybíjená, volejbal, badminton, stolní tenis, petangue.	<b>18</b>
<b>8. TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porovnává své výsledky s tabulkovými hodnotami a s výsledky jiných žáků</li> <li>• zvyšuje své pohybové dovednosti, pracuje na své zdokonalení</li> <li>• vyjádří se ke zhodnocení své zdatnosti</li> </ul>	Vstupní a průběžné motorické testy.	<b>4</b>
<b>9. PREVENCE SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ</b>		



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje rizikové faktory sociálně patologických jevů</li> <li>• vysvětlí, jaké soc. pat. jevy se objevují v jeho okolí a jakým způsobem se daný stav dá změnit</li> <li>• je schopen diskutovat o daném předloženém materiálu či videopořadu a obhájí si svůj názor</li> <li>• - navrhne možná řešení sociálně patologických jevů pro školu či pro sebe</li> </ul>	<p>Drogy.          Agresivní chování.          Kriminalita a delikvence.          Záškořáctví.          Alkoholismus a kouření.          Rizikové sexuální chování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiskové materiály, DVD, videopořady, diskuse, přednášky.</li> </ul>	<b>6</b>
<b>10. SPORTOVNĚ TURISTICKÝ KURZ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v daném prostředí, vyvaruje se nebezpečnému chování v souvislosti s nástrahami prostředí</li> <li>• respektuje ekologická pravidla – neodhazuje nedopalky, chodí po vyznačených cestách, neodhazuje odpadky atd.</li> <li>• druhému poskytne první pomoc při lehčím zranění, posoudí nutnost přivolání rychlé zdravotnické pomoci</li> <li>• při soutěžení se chová podle pravidel fair-play</li> </ul>	<p>Seznámení s prostředím, ve kterém se kurz odehrává, zásady ekologického chování.          Pěší turistika.          První pomoc v terénu.          Hry v terénu.          Sportovní hry.</p>	<b>2</b>
<b>11. DUŠEVNÍ HYGIENA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem duševní hygiena, stres</li> <li>• vyjmenuje negativní faktory ze svého života, které zvyšují jeho únavu, vyjmenuje stresové faktory</li> <li>• provádí cvičení duševní hygiena dle pokynů</li> <li>• provádí cviky jógy jako relaxační a protahovací cvičení</li> <li>• sestaví svůj žebříček hodnot a obhájí si ho v diskusi</li> <li>• své pracovní prostředí upraví dle pravidel hygieny</li> </ul>	<p>Vliv stresu na zdraví člověka.          Ochrana a upevňování duševního zdraví – zvyšování duševní odolnosti vůči škodlivým vlivům: organizace práce, hygiena pracovního prostředí.          Relaxační techniky – např. jóga.          Systém hodnot – ujasnění hodnotových cílů.</p>	<b>2</b>

Hodina 65. – 80. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím, plavání a dalším výchovně vzdělávacím akcím.

**Předmět: Tělesná výchova**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. HYGIENA A BEZPEČNOST</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků</li> <li>• dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy osobní i pracovní hygieny</li> <li>• vyjmenuje možné negativní následky nedodržování zásad hygieny a bezpečnosti a vyvodí z nich důsledky</li> </ul>	Zásady hygieny a bezpečnosti.	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• při drobných zraněních poskytne první pomoc sobě a jiným</li> <li>• v případě úrazu zavolá pomoc záchranného systému</li> <li>• popíše krizový scénář svého chování v situaci ohrožující život (např. autonehoda, úraz někoho ze skupiny, požár, přepadení apod.)</li> <li>• vyjmenuje záchranné jednotky v okolí školy a popíše jejich funkce při záchraně lidského života</li> </ul>	První pomoc. Situace ohrožující život člověka.	<b>4</b>
<b>2. CVIČENÍ PRO SPRÁVNÉ DRŽENÍ TĚLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• pojmenuje rozdíl mezi jednotlivými druhy cvičení pro správné držení těla</li> <li>• využívá k jednotlivým cvikům nejrozličnější náradí a náčiní</li> <li>• navrhuje využití netradičního náčiní k daným cvičením</li> </ul>	Cvičení protahovací a napínací. Dechová cvičení, koordinační cvičení. Cvičení obratnosti a rychlosti. Cvičení kompenzační a relaxační. Vyrovnávací cvičení pro správné držení těla. Cvičení s využitím náradí a náčiní – žebřiny, hrazda, žíněnka, míče, švihadla, míče, obruče, šátky...	<b>8</b>
<b>3. POŘADOVÁ CVIČENÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zaujmout postavení v daném tvaru</li> <li>• používá základní povely a správně na ně reaguje</li> </ul>	Nástupové tvary. Pochodové tvary. Otáčení na místě. Povelová technika.	<b>4</b>
<b>4. ATLETIKA</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozcvičí se</li> <li>• uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín</li> <li>• svým přístupem prokáže prospěšnost pohybu v přírodě</li> <li>• odmítá doping jako škodlivý a vysvětlí jeho negativní dopad na zdraví člověka</li> <li>• aktivně zlepšuje své absolutní i relativní výkony</li> </ul>	<p>Běžecká cvičení.                  Běhy – 60m, 100m, 200m, 400m, 800m (D), 1 000m (H).                  Rovinky, starty, úseky.                  Skoky daleký - metodika, odrazy, odpichy.                  Vrh a hody: koule 4kg, míček, granát – metodika a technika.                  Skok vysoký – metodika, odrazy, odpichy</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>5. GYMNASTIKA</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje rozdíly mezi správným a vadným držením těla</li> <li>• provádí cviky dle pokynů</li> <li>• vysvětlí významový rozdíl mezi protahovacím a posilovacím cvičením</li> <li>• provede kotoul vpřed a vzad a jiné akrobatické úkony dle svých možností</li> <li>• zlepšuje prostorovou orientaci a rytmické a hudební vnímání pomocí různých cvičebních úkonů a herních cvičení</li> </ul>	<p>Všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost, pohyblivost.                  Akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na ruku, přemet stranou, váha.                  Aerobik.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>6. ÚPOLY</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a využívá při tom své pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>• chápe důležitost týmové práce</li> <li>• - dovede využít svoji sílu adekvátně a předvede při nácviku pádů a přetlaků</li> </ul>	<p>Pády, přetahy, přetlaky.                  Soutěže – zábavná forma.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>7. SPORTOVNÍ HRY</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technicky správně ovládá míč nohou při fotbale - vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč</li> <li>• technicky správně ovládá míč při košíkové – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností</li> <li>• řídí se podle pravidel jednotlivých her</li> <li>• reaguje na signalizaci rozhodčího</li> <li>• zdokonaluje své dovednosti v rámci jednotlivých her</li> </ul>	<p>Drobné, závodivé, motivační, štafetové pohybové hry.                  Kopaná (chlapci) – herní činnosti jednotlivce.                  Košíková.                  Ostatní – florbal, přehazovaná, vybíjená, volejbal, badminton, stolní tenis, petangue.</p>	<p><b>18</b></p>
<p><b>8. TESTOVÁNÍ TĚLESNÉ ZDATNOSTI</b></p>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porovnává své výsledky s tabulkovými hodnotami a s výsledky jiných žáků</li> <li>• zvyšuje své pohybové dovednosti, pracuje na své zdokonalení</li> <li>• vyjádří se ke zhodnocení své zdatnosti</li> </ul>	Vstupní a průběžné motorické testy.	<b>4</b>
<b>9. PREVENCE SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje rizikové faktory sociálně patologických jevů</li> <li>• vysvětlí, jaké soc. pat. jevy se objevují v jeho okolí a jakým způsobem se daný stav dá změnit</li> <li>• je schopen diskutovat o daném předloženém materiálu či videopořadu a obhájí si svůj názor</li> <li>• navrhne možná řešení sociálně patologických jevů pro školu či pro sebe</li> </ul>	Drogy. Agresivní chování. Kriminalita a delikvence. Záškoláctví. Alkoholismus a kouření. Rizikové sexuální chování <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiskové materiály, DVD, videopořady, diskuse, přednášky.</li> </ul>	<b>6</b>
<b>10. PREVENCE SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ V SOUVISLOSTI S OHROŽENÍM DRUHÝCH LIDÍ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje rizika aktivního i pasivního kouření</li> <li>• vyjmenuje zásady bezpečného sexu a možnosti ochrany</li> <li>• v případě nějakého sexuálního problému vyhledá odbornou pomoc</li> <li>• vyhledá na internetu organizace, které se věnují prevenci sociálně patologických jevů a je schopen je v případě potřeby kontaktovat a komunikovat s nimi</li> <li>• popíše základní zásady péče o dítě a na figuríně předvede základní úkony péče o dítě</li> </ul>	Pasivní kouření. Sexuální život a jeho rizika – pohlavně přenosné nemoci (hepatitida C, AIDS, chlamydie, kapavka, syfilis atd.), antikoncepce – organizace a odborníci, kteří se danou problematikou zabývají. Vlivy ohrožující plod – FAS, vrozené vady, neplodnost, potraty. Péče o dítě.	<b>4</b>

Hodina 65. - 80. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím, plavání a dalším výchovně vzdělávacím akcím.

## **5. 6. Učební osnova vyučovacího předmětu práce s počítačem**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Název ŠVP:** Kuchařské práce

**Název vyučovacího předmětu:** Práce s počítačem

**Předmět se vyučuje v 1. ročníku**

**Počet hodin týdně:** 1 hodina, za rok 40 hod.

**Platnost učební osnovy:** od 1. 9. 2017

### **Pojetí vyučovacího předmětu práce s počítačem**

#### Obecný cíl

Obecným cílem předmětu je naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows. Pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením, především naučit žáky základům práce s textovým editorem MS Word, seznámit je s programem Excel. Naučit žáky základům práce s Internetem. Zvládnout využívat Internetové stránky /vyhledávání, prohlížení/. Praktické zhmotnění cíle je, aby se žák v závěru studia orientoval na trhu práce – vyhledával informace

o nabídkách práce, uměl kontaktovat zaměstnavatele, připravil odpověď na nabídku o zaměstnání, vytvářel strukturovaný životopis atd.

#### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.

Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně. Seznamuje s různými operačními systémy, zejména s prací operačního systému Windows.

Dále je předmět zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word, využití internetu a vyhledávání informací, na využití informačních a komunikačních technologií v praxi, vyhledávání informací a práce s nimi, zpracování věcně správných, srozumitelných, souvislých textů a jiných písemností (strukturovaný životopis, vyplňování formuláře, aj.). Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty.

#### Směřování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí

Výchova směřuje k tomu, aby žáci pochopili význam používání osobního počítače v běžném životě, znali přednosti i zápory moderních komunikačních technologií a aby si vytvořili zdravé návyky při práci s počítačem.

#### **Žáci jsou vedeni tak, aby:**

- získali zdravý uživatelský vztah k práci s počítačem
- akceptovali podstatu informačních dějů ve společnosti a dovedli se do nich zapojit
- lépe porozuměli součástí počítače a jeho periferiím
- pochopili vlivy a působení různých činitelů na vývoj výpočetní techniky
- pochopili důsledky zasahování výpočetní techniky do životního prostředí

#### **Strategie výuky**

Metody a formy práce vychází především ze snahy vést žáka k samostatné práci s počítačem a sledují rozvoj aktivity, samostatnosti a osobní zodpovědnosti při práci na počítači. Metody výuky jsou v závislosti na probíraném učivu nebo procvičovaném učivu voleny od řízeného rozhovoru, analýzy, syntézy až po metodu postupných kroků. Během výukových hodin je vyžadována vlastní samostatná práce s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky /nástěnné tabule/. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací jednoduchých praktických

úkolů, které vedou k prokázání pochopení daného tématu. Neustálým opakováním úkolů a používáním dovedností se omezí zapominání probraného učiva. Rozvíjí se a zautomatizují se potřebné návyky při práci s počítačem. Metodou postupných kroků za soustavného opakování se postupně prohlubují a přidávají další znalosti a dovednosti jednoho zadaného tématu.

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, diskuze, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací.

Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Praktická cvičení jsou zaměřena na získávání nových poznatků a také na upevňování vědomostí.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák motivován v průběhu plnění dílčích úkolů a dále při kontrolních pracích, než je hodnocení převedeno do numerické podoby klasifikace. Známkou je žák ohodnocen za samostatné splnění dílčích nebo souhrnných úkolů na počítači. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí též kriticky hodnotit výsledky své práce a hledat chyby při neúspěšném plnění dílčích úkolů.

Kritéria hodnocení vychází ze Školního řádu, kpt. XIV Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Práce s počítačem rozvíjí kompetence:

#### Komunikativní

Žák by měl být schopen:

- komunikovat pomocí internetu
- znát pojem elektronická pošta
- upravovat písemnosti (žádost občana, smlouvy)
- odesílat e-mailové zprávy

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák by měl být schopen:

- aplikovat získané vědomosti v praxi
- využívat práci s počítačem k řešení problémů v oblasti svého profesního zaměření
- zpracovávat správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti (strukturovaný životopis, formuláře, aj.).

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Žák by měl být schopen:

- získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, matematice, ekonomice, konstrukci stříhů, stolničení) a v praktickém životě.

#### Sociální

Žák by měl být schopen:

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- pracovat samostatně i být k dispozici radou spolužákovi, pracovat ve dvojicích

Občanské - žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za své jednání v praktickém životě.

### **Uplatnění průřezových témat**

Občan v demokratické společnosti:

- žák je veden k tomu, aby si uvědomil výhody a rizika práce s PC
- žák dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly

- žák se seznamuje s rolí občana a umí řešit občanské záležitosti (napsat životopis, žádost o místo aj.)
- žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých, dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědné úkoly
- pomocí získaných informací se dovede žák orientovat ve společnosti
- žák si uvědomí vlastní identitu, stane se informovaným a aktivním občanem

Člověk a životní prostředí:

- žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali zásadní význam životního prostředí pro člověka
- žáci jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace PC součástí)

Člověk a svět práce:

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit při hledání pracovního místa
- žáci by měli umět uplatnit své znalosti a schopnosti z práce s PC pro kvalifikovaný výkon svého povolání
- žáci dokáží řešit situace související s hledáním zaměstnání, kontaktu se zaměstnavatelem, s úřady apod.

Informační a komunikační technologie:

- žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném životě.

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách  
**PRÁCE S POČÍTAČEM****

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Osobní počítač		•	•	•
2. Software				•
3. Počítačové viry a antivirová ochrana				•
4. Operační systémy				•
5. Microsoft Word – textový procesor			•	•
6. Celosvětová počítačová síť- Internet	•			•
7. E-mail a počítačová pošta	•		•	•



**Předmět: Práce s počítačem**

**Ročník: I.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin ročně: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. OSOBNÍ POČÍTAČ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce</li> <li>• vyjmenuje vstupní a výstupní zařízení u počítače (druhy tiskáren)</li> <li>• získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periférií</li> <li>• samostatně zapne, vypne počítač a jeho periferie, detekuje chyby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historie počítačů- první počítače, vývoj počítačů</li> <li>• Části a díly PC (hardware)</li> <li>• části počítačové sestavy – skříň PC, tlačítka a svítící diody na ní, zapnutí a vypnutí PC, monitor, klávesnice, myš</li> <li>• díly počítače- jejich funkce a současné parametry (procesor, paměť</li> <li>• základní deska, pevný disk, disketová mechanika, CD-ROM a DVD-ROM, zvuková karta, grafická karta</li> <li>• tiskárny-nastavení kvality tisku, typy tiskáren</li> <li>• skenery, digitální fotografie</li> </ul>	<b>3</b>
<b>2. SOFTWARE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem program</li> <li>• objasní rozdíl mezi softwarem a hardwarem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• softwarové firmy</li> <li>• definice programu, jeho označení a verze programu</li> </ul>	<b>1</b>
<b>3. POČÍTAČOVÉ VIRY A ANTIVIROVÁ OCHRANA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumí pojmu počítačový vir</li> <li>• vysvětlí jak se viry šíří, jaké mají praktické projevy</li> <li>• interpretuje možnosti a výhody, ale také rizika práce s PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojem vir na PC</li> <li>• šíření virů</li> <li>• antivirové programy</li> </ul>	<b>1</b>
<b>4. OPERAČNÍ SYSTÉMY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje operační systémy</li> <li>• dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům)</li> <li>• Vysvětlí strukturu dat a možnosti jejich uložení</li> <li>• orientuje se v systému adresářů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definice operačního systému</li> <li>• srovnání operačních systémů</li> <li>• soubor, adresář, stromová struktura</li> <li>• Windows a jeho verze (WIN 2000. XP)</li> <li>• pracovní plocha</li> <li>• spuštění programu</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledává, kopíruje, přejmenovává, přesouvá, maže, rozlišuje základní typy souborů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hlavní panel, ovládací panely</li> </ul>	
<b>5. MICROSOFT WORD – TEXTOVÝ PROCESOR</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>upevňuj zásady psaní všemi deseti</li> <li>interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla</li> <li>formátuje písmo, odstavce, stránky</li> <li>kopíruje, přesouvá text</li> <li>využívá styly</li> <li>vytváří a upravuje tabulky</li> <li>zadáva tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>popis prostředí</li> <li>práce se souborem</li> <li>formát písma a odstavce</li> <li>tabulka</li> <li>Automatické číslování a odrážky</li> <li>hledání a nahrazování textu v dokumentu</li> <li>vložení symbolu do dokumentu</li> <li>styly</li> <li>tisk</li> </ul>	<b>16</b>
<b>6. CELOSVĚTOVÁ POČÍTAČOVÁ SÍŤ - INTERNET</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy</li> <li>pracuje s internetovým prohlížečem</li> <li>vyhledává informace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>připojení k Internetu</li> <li>internetový prohlížeč</li> <li>vyhledávání na Internetu</li> </ul>	<b>5</b>
<b>7. E-MAIL A POČÍTAČOVÁ POŠTA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>samostatně komunikuje elektronickou poštou</li> <li>zasílá E-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá E-mail</li> <li>používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>poštovní aplikace Microsoft Outlook</li> <li>další možnosti a služby Internetu</li> </ul>	<b>2</b>

Hodina 33. – 40. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

## **5. 7. Učební osnova vyučovacího předmětu informační a komunikační technologie**

**Název školy:** Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace

**Název ŠVP:** Kuchařské práce

**Název vyučovacího předmětu:** Informační a komunikační technologie

**Předmět se vyučuje v 2. ročníku**

**Počet hodin týdně:** 2 hodiny, za rok 80 hod.

**Platnost učební osnovy:** od 1. 9. 2017

### **Pojetí vyučovacího předmětu informační a komunikační technologie**

#### Obecný cíl

Naučit žáky samostatně pracovat s dalším základním kancelářským softwarem (Excel, PowerPoint) a dalším běžným komunikačním programovým vybavením. Žák je veden tak, aby po osvojení dalších nových poznatků (i s využitím učiva prvního ročníku) byl schopen zpracovat zvolené, převážně dle oboru specifické téma, pro něž si dovede vyhledat a použít informace z daného oboru. Naučit žáky operativně pracovat s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat pomocí Internetu. Naučit je operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání).

#### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělání v informačních a komunikačních technologiích*.

Vytváření tabulek, grafů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel. Seznámení se základy počítačové grafiky. Práce s programem na úpravu fotografií. Informace o principech a postupu při vytváření úspěšné prezentace. Vytváření podkladů pro tvorbu prezentace. Tvorba prezentace v programu Microsoft PowerPoint.

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty.

#### Směřování výuky v oblasti postojů, hodnot a preferencí

Výchova směřuje k tomu, aby žáci pochopili význam používání osobního počítače v běžném životě, znali přednosti i zápory moderních komunikačních technologií a aby si vytvořili zdravé návyky při práci s počítačem.

#### **Žáci jsou vedeni tak, aby**

- získali zdravý uživatelský vztah k práci s počítačem
- akceptovali podstatu informačních dějů ve společnosti a dovedli se do nich zapojit
- lépe porozuměli součástem počítače a jeho periferiím
- pochopili vlivy a působení různých činitelů na vývoj výpočetní techniky
- pochopili důsledky zasahování výpočetní techniky do životního prostředí

#### **Strategie výuky**

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací, zpracování fotografií s odbornou tematikou.

Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Pro názorné ukázky je využíváno dataprojektoru. Nové poznatky si žák osvojuje aplikací praktických úkolů, které jsou většinou specifické pro každý učební obor. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu tak, aby se neustálým používáním omezilo zapomínání. Další znalosti a dovednosti téhož tématu jsou pak postupně rozvíjeny a navazují na již známé skutečnosti.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků se prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Práce se veřejně prezentují veřejnosti (nástěnky, Dny otevřených dveří).

Kritéria hodnocení vychází ze Školního řádu OU Cvrčovice

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Informační a komunikační technologie rozvíjí kompetence:

#### Komunikativní kompetence

Žák by měl být schopen:

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- komunikovat pomocí internetu.

#### Sociální kompetence

Žák by měl být schopen:

- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- veřejně prezentovat výsledky své práce.

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Žák by měl být schopen:

- využívat prostředky IKT
- získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech (například v českém jazyce, matematice, ekonomice, konstrukci stříhů, stolničení) a v praktickém životě.

### **Uplatnění průřezových témat**

Občan v demokratické společnosti:

- žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili výhody a rizika práce s PC (autorská práva, viry)
- žák dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.
- žák je veden k tomu, aby dokázal formulovat své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých
- žák se seznamuje s rolí občana a umí řešit občanské záležitosti (napsat životopis, žádost o místo aj.)
- pomocí internetu získává základní orientaci ve světě financí a seznamuje se s finančními produkty

Člověk a životní prostředí:

- žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali zásadní význam životního prostředí pro člověka
- žáci jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace PC součástí)

Člověk a svět práce:

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit při hledání pracovního místa
- uplatnit své znalosti a schopnosti z práce s PC pro kvalifikovaný výkon svého povolání

Informační a komunikační technologie:

- žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném životě.

- žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách  
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Microsoft Excel – Tabulkový procesor				•
2. Power Point	•	•		•
3. Využití informačních a komunikač. technologií v praxi	•	•	•	•

**Předmět: Informační a komunikační technologie**

**Ročník: II.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. MICROSOFT EXCEL – TABULKOVÝ PROCESOR</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů</li> <li>• Specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit)</li> <li>• Správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování)</li> <li>• Edituje</li> <li>• Pro výpočty v buňkách používá vestavené vzorce a funkce</li> <li>• Vytváří grafy</li> <li>• Nastaví dokument pro tisk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložení údajů do buňky</li> <li>• Přepsání údajů v buňce</li> <li>• Přesouvání a kopírování údajů</li> <li>• Grafická úprava buňky</li> <li>• Vzorce a funkce</li> <li>• Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky)</li> <li>• Práce s listy</li> <li>• Grafy</li> <li>• Příprava tisku, tisk</li> <li>• Propojení tabulky Excelu s Wordem</li> </ul>	<b>15</b>
<b>2. POWER POINT</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vysvětlí co je to prezentace, k čemu slouží</li> <li>• Vytváří prezentaci pomocí průvodce</li> <li>• Vytváří prezentaci na návrhové šabloně</li> <li>• Vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy</li> <li>• Formátuje text i ostatní prvky prezentace</li> <li>• Nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků</li> <li>• Veřejně prezentuje svoji práci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spuštění programu</li> <li>• Co je to prezentace, k čemu slouží</li> <li>• Vytváření nové prezentace pomocí průvodce</li> <li>• Doplnění tabulek a grafiky</li> <li>• Celková úprava prezentace – barevná schémata, pozadí snímků, formátování textu a ostatních prvků záhlaví, zápatí</li> <li>• Doplnění efektů – nastavení animací, nastavování efektu, střídání snímků</li> <li>• Předvádění prezentace, export prezentace</li> </ul>	<b>13</b>
<b>3. VYUŽITÍ INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍ V PRAXI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání</li> <li>• Pomocí internetu kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce</li> <li>• Zvládne v programu Microsoft Word připravit odpověď na nabídku o zaměstnání</li> <li>• Vyhledává na internetu potřebné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projekt na téma: „Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu“</li> </ul>	<b>12</b>

<p>informace týkající se pracovního poměru</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vytváří v programu Microsoft Word strukturovaný životopis</li> </ul>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vysvětlí podstatu závěrečné zkoušky a využívá přípravu na závěrečnou zkoušku prostřednictvím PC pro své úspěšné složení zkoušky</li> <li>• Eviduje potřebné znalosti pomocí PC</li> <li>• Pracuje s přípravou grafických materiálů jako dokumentaci tištěného slova</li> <li>• Dokáže zaznamenat logicky výtah známé učební látky</li> <li>• Vyhotovuje písemnosti spojené se zadaným tématem, věcně, jazykově a formálně i obsahově správně</li> <li>• Dokáže navrhnout podmínky a rozsah tisku a zrealizovat tisk požadovaných materiálů</li> <li>• ovládá základní práci v multimediálních programech (např. grafické editory, editor pro úpravu videí, střih...)</li> <li>• pochopí základní podstatu vektorové a rastrové grafiky a její využití</li> <li>• rozezná základní rozdíly mezi různými obrazovými formáty typu: jpg, png, gif...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projekt na téma: „Závěrečná zkouška“ a práce v multimediálních programech</li> </ul>	<p><b>24</b></p>

Hodina 65. – 80. bude využita jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, k exkurzím a výchovně vzdělávacím akcím.

## **5. 8. Učební osnova vyučovacího předmětu stolničení**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Stolničení**

**Předmět se vyučuje ve 2. ročníku**

**Počet hodin týdně 1,5, za rok 60 hod.**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu stolničení**

#### Obecný cíl

Vyučovací předmět Stolničení poskytuje žákům základní vědomosti o pravidlech a technice jednoduché obsluhy hostů a naučí je ji provádět.

Cílové vědomosti a dovednosti:

- znalost základních pravidel správného společenského chování, jednání a vyjadřování a chování podle nich
- dodržování správné úpravy zevnějšku
- aplikace zásad osobní a pracovní hygieny v praxi
- rozeznávání různých trendů při výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- orientace v zásadách racionální výživy
- použití a udržování běžného inventáře k obsluze hostů
- aplikace techniky jednoduché obsluhy při různých příležitostech
- orientace v gastronomických pravidlech a jejich využití při sestavování jídelních a nápojových lístků

#### Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Chování pracovníka ve službách. Tématický celek *Úvod do předmětu* je zaměřen na objasnění významu předmětu, seznámení se základními pojmy z oblasti stolničení, s obecnými pravidly společenského chování na pracovišti a ve styku s hosty. V učivu jsou vysvětleny *úklidové a přípravné práce*, postupně dochází k seznámení s *technikou obsluhy* a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného *stolního inventáře* a jeho použití v praxi. Žáci se naučí sestavit *jídelní a nápojový lístek*, přičemž uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy, různých způsobech prodeje a efektivní využívání získaných vědomostí v praxi. Vědomosti získané z kapitoly *slavnostní stolničení* využijí žáci při praktickém cvičení, kde uplatní svou kreativitu. Poznátky z předmětu jsou propojovány s učivem dalších odborných předmětů – odborný výcvik a technologie.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- používali správnou odbornou terminologii
- dodržovali hygienická pravidla při práci s potravinami a nápoji, s důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí
- zdůvodnili význam hospodárného zacházení s potravinami
- rozeznávali jednotlivé druhy stolního inventáře na trhu
- aplikovali získané teoretické poznatky v praxi
- rozvíjeli své estetické cítění ve vztahu k oboru
- pochopili nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim



### **Strategie výuky**

Předmět Stolničení se vyučuje ve 2. ročníku. Je rozdělen na sedm hlavních tematických celků. Základními metodami výuky jsou – výklad, řízený rozhovor, diskuse, práce s odborným textem, písemné a ústní prezentace zaměřené na komunikační kompetence a vytváření pozitivního vztahu k předmětu a oboru. Používají se didaktické pomůcky – video, naučné a instruktážní filmy. Důraz je kladen na samostatnost při vyhledávání odborných informací z různých zdrojů, žáci se učí třdit a srovnávat informace z oboru. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze a propojení s odborným výcvikem. V průběhu výuky jsou zařazována praktická cvičení, což žákům umožňuje lépe si osvojit učivo předmětu, upevňovat poznatky a rozvíjet estetické cítění při tvorbě menu, jídelních a nápojových lístků a při prezentaci slavnostního stolničení.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení se klade důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky
- aktivní přístup žáka k výuce, zájem o vztah k oboru
- ústní a písemné zkoušení dílčích témat
- samostatnost, úroveň vyjadřování a vystupování
- schopnost praktického využití znalostí
- samostatné i týmové úkoly,
- školní i domácí hodnocení skupinové práce
- výsledky praktického cvičení
- používání správné odborné terminologie

Používá se slovní a numerické hodnocení.

### **Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Vyučovací předmět *stolničení* se podílí zejména na rozvoji kompetencí:

Komunikativní – vhodně se vyjadřovat, používat odbornou terminologii, obhajovat a formulovat své myšlenky, názory a postoje, diskutovat a respektovat názory druhých, prezentovat výsledky své práce

Personální – efektivně se učit a pracovat, využívat zkušeností, dále se vzdělávat, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, rozvíjet dovednost aplikovat, získané poznatky

Sociální – veřejně vystupovat, spolupracovat v týmu na společném úkolu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, umět jednat s lidmi

Řešení pracovních problémů – naučit se předcházet konfliktům a řešit konfliktní situace, které situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání

Využití IKT - vyhledávat informace, ústně a písemně komunikovat, prezentovat získané poznatky

### **Uplatnění průřezových témat**

Občan v demokratické společnosti – vést žáky, aby při řešení jednotlivých úkolů vyjádřili svůj postoj, měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi, hledali kompromisní řešení, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot a snažili se je chránit pro budoucí generace

Člověk a svět práce – rozvíjet své odborné dovednosti, pochopit význam vzdělání pro život, přijímat odpovědnost za své jednání, plnit svěřené úkoly zodpovědně, chápat význam uplatnění v oboru a ve společnosti

Člověk a životní prostředí – odpovědnost člověka za uchování přírodního bohatství, osvojení si technologických postupů šetrných k životnímu prostředí, přijímat odpovědnost za své jednání, jednat hospodárně, dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví.

Informační a komunikační technologie – na základě využívání informačních zdrojů vést žáky tak, aby uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi.

### **Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách STOLNIČENÍ**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Úvod do předmětu	•			
2. Úklidové a přípravné práce		•		
3. Inventář na úseku obsluhy				
4. Jídelní a nápojový lístek				
5. Základní pravidla obsluhy	•			
6. Slavnostní stolničení				•
7. Různé způsoby prodeje			•	

**Předmět: STOLNIČENÍ**

**Ročník: 2**

**Počet hodin týdně: 1,5**

**Počet hodin ročně: 60**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam stolničení</li> <li>• definuje základní odborné výrazy</li> <li>• rozpozná různé piktogramy používané v pohostinských provozovnách</li> </ul>	<i>1. 1. Pojem a význam stolničení</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slovníček odborných výrazů</li> <li>• piktogramy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v obecných zásadách společenského chování</li> <li>• demonstruje na příkladech z praxe vhodné společenské chování</li> </ul>	<i>1. 2. Obecné zásady a pravidla společenského chování</i>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymezení zásady chování na pracovišti</li> <li>• demonstruje na příkladech z praxe vhodné jednání s hosty, zásady chování u stolu a při jídle</li> </ul>	<i>1. 3. Chování ve styku s hosty a při jídle</i>	<b>2</b>
<b>2. ÚKLIDOVÉ A PŘÍPRAVNÉ PRÁCE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam úklidové přípravy pracoviště</li> <li>• rozliší denní, týdenní, měsíční a roční úklid</li> <li>• popíše přípravu pracoviště na provoz</li> </ul>	<i>2. 1. Úklidová příprava pracoviště</i>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymezí význam pracovního oděvu</li> <li>• popíše vhodné pracovní oděvy obsluhujících</li> <li>• vyjmenuje pracovní pomůcky obsluhujících</li> </ul>	<i>2. 2. Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících</i>	<b>2</b>
<b>3. INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozeznává druhy malého stolního inventáře</li> <li>• navrhne použití vhodného malého stolního inventáře</li> </ul>	<i>3. 1. Malý stolní inventář</i>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy velkého stolního inventáře</li> <li>• charakterizuje druhy restauračního prádla</li> <li>• rozeznává jídelní, překládací a ostatní přístroje</li> <li>• orientuje se v různých druzích porcelánového, skleněného</li> </ul>	<i>3. 2. Velký stolní inventář</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• restaurační prádlo</li> <li>• přístroje</li> <li>• inventář na podávání pokrmů</li> <li>• inventář na teplé nápoje</li> <li>• inventář na studené nápoje</li> <li>• pomocný inventář</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• a kovového inventáře</li> <li>• navrhne použití vhodného inventáře na teplé a studené nápoje</li> <li>• vyjmenuje pomocný inventář</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje význam čištění a údržby inventáře</li> <li>• popíše ošetřování, čištění a údržbu malého a velkého stolního inventáře</li> </ul>	3. 3. <i>Čištění a údržba inventáře</i>	<b>1</b>
<b>4. JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozeznává jednotlivé druhy jídelních lístků</li> <li>• charakterizuje náležitosti jídelních lístků</li> <li>• aplikuje gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků</li> <li>• rozlišuje jednoduché a složité menu</li> <li>• navrhne a graficky zpracuje složité menu ke slavnostní příležitosti</li> </ul>	4. 1. <i>Jídelní lístek</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy jídelních lístků</li> <li>• náležitosti jídelních lístků</li> <li>• gastronomická pravidla</li> <li>• sestavování jídelních lístků</li> <li>• menu jednoduché a složité</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje náležitosti nápojového lístku</li> <li>• rozeznává jednotlivé druhy nápojových lístků</li> <li>• volí správné druhy inventáře k podávání nápojů</li> <li>• stanoví podmínky výběru nápojů k jednotlivým druhům pokrmů</li> </ul>	4. 2. <i>Nápojový lístek</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• náležitosti nápojového lístku</li> <li>• sortiment nápojů</li> </ul>	<b>3</b>
<b>5. ZÁKLADNÍ PRAVIDLA OBSLUHY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše zásady a pravidla obsluhy</li> <li>• používá vhodně inventář podle podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>• charakterizuje správnou techniku obsluhy</li> </ul>	5. 1. <i>Povinnosti obsluhujících</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady a pravidla obsluhy</li> <li>• technika obsluhy</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozeznává jednotlivé systémy obsluhy</li> <li>• popíše úlohy jednotlivých pracovníků podle druhu střediska</li> <li>• uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy</li> </ul>	5. 2. <i>Systémy obsluhy</i>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• demonstruje na příkladech z praxe podávání jídel a nápojů: snídaně, přesnídávky, obědy, večeře</li> <li>• správně doporučuje nápoje k jednotlivým druhům pokrmů</li> </ul>	5. 3. <i>Podávání jídel a nápojů</i>	<b>3</b>
<b>6. SLAVNOSTNÍ STOLNIČENÍ</b>		

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
**ŠVP Kuchařské práce – 5. 8. Učební osnova, stolničení**

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje význam slavnostního stolničení</li> <li>• rozlišuje druhy slavnostních hostin podle jejich účelu</li> </ul>	<i>6. 1. Význam, druhy a účel hostin</i>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše přípravu a prostírání slavnostních tabulí</li> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy</li> <li>• navrhne a nakreslí slavnostní tabuli včetně výzdoby</li> <li>• zhotoví prakticky ukázkou slavnostního stolničení dle vlastního návrhu pro 2 - 4 osoby</li> </ul>	<i>6. 2. Příprava prostírání slavnostních tabulí</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• banket</li> <li>• raut a recepce</li> <li>• koktejl</li> <li>• číše vína</li> <li>• zahradní slavnost</li> <li>• piknik</li> </ul>	<b>7</b>
<b>7. RŮZNÉ ZPŮSOBY PRODEJE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozeznává různé způsoby prodeje</li> <li>• charakterizuje jejich výhody a nevýhody</li> </ul>	<i>7. 1. Různé způsoby prodeje</i>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše obsluhu v různých dopravních prostředcích a jejich odlišnosti</li> </ul>	<i>7. 2. Obsluha v dopravních prostředcích</i>	<b>1</b>

49. - 60. hod, tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

## **5. 9. Učební osnova vyučovacího předmětu Potraviny a výživa**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa**

**Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 3hod., za rok 120 hod.**

**2. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.**

**3. ročník: 1 hod., za rok 40 hod.**

**Celková hodinová dotace: 6 hod., tj. 240 hod. za dobu vzdělávání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu potraviny a výživa**

#### **Obecný cíl**

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách živočišného a rostlinného původu, o nápojích a zásadách správné výživy, o jejich vlivu na zdraví člověka. Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, jsou schopni získané informace aplikovat v praxi. Dalším cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Dokáží popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. Žáci jsou schopni rozdělit a charakterizovat jednotlivé druhy nápojů. Pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravotním stylem. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim. Znají zásady racionální výživy, druhy diet, alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.

#### **Charakteristika učiva**

Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty odborný výcvik, technologie.

#### **Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a také k vytváření odmítavého vztahu k alkoholismu.

#### **Strategie výuky**

Při výuce je používaná forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím různých pomůcek – videa / naučné a instruktážní filmy, zpětný projektor. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka). Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze (pekárny, jatka, gastronomické veletrhy). Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných exkurzích.

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim

- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Potraviny a výživa rozvíjí kompetence:

k učení – učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů

komunikativní – žáci věcně, správně a srozumitelně zpracovávají texty s odbornými tématy, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají odborné názvosloví

občanské – žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí, chápou význam potravin pro lidstvo

využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury

**Uplatnění průřezových témat**

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vážili životního prostředí a snažili se je chránit
- aby byli ochotni angažovat se pro ochranu životního prostředí
- aby pochopili význam slov – svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení, konflikt, morálka

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali souvislosti mezilidskými aktivitami a změnami v životním prostředí
- aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Člověk a svět práce:

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit pro kvalifikovaný výkon svého povolání

Informační a komunikační technologie:

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi
- pracovat s počítačem
- pracovat s kalkulačkou

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**

**POTRAVINY A VÝŽIVA, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Úvod do předmětu		•		

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
**ŠVP Kuchařské práce – 5. 9. Učební osnova, potraviny a výživa**

2. Složení potravin				
3. Brambory				
4. Zelenina, ovoce, houby				•
5. Luštěniny				
6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící	•			
7. Vejce				
8. Mléko a mléčné výrobky				
9. Tuky				
10. Cukr, med, umělá sladidla				•
11. Povzbudivé pochutiny				
12. Ostatní pochutiny				



**POTRAVINY A VÝŽIVA, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
13. Jateční maso			•	
14. Hovězí maso				
15. Telecí maso				
16. Telecí maso				
17. Skopové maso				
18. Vedlejší jateční produkty				•
19. Masné výrobky				
20. Ryby		•		
21. Drůbež				
22. Zvěřina				
23. Konzervace masa				•
24. Nealkoholické a alkoholické nápoje	•	•		

**POTRAVINY A VÝŽIVA, III. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
25. Hlavní znaky správné výživy	•			
26. Biologická a energetická hodnota potravin				
27. Směry ve výživě				
28. Léčebná výživa				•
29. Základní pravidla hygieny výživy		•	•	

## POTRAVINY A VÝŽIVA

Ročník: 1.

Počet hodin týdně: 3

Počet hodin celkem: 120

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD DO PŘEDMĚTU</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem poživatiny</li> <li>• rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich charakteristiku</li> <li>• vysvětlí pojem jakosti potravin</li> <li>• uvede příčiny kažení potravin</li> <li>• uvede zásady skladování a podmínky ve skladu</li> <li>• uvede nejrozšířenější nákazy z potravin</li> </ul>	<i>1. 1. Charakteristika a rozdělení poživatin</i> <i>1. 2. Základní předpisy o skladování potravin, jejich manipulaci a hygieně, skladová evidence</i> <i>1. 3. Příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy</i>	<b>8</b>
<b>2. SLOŽENÍ POTRAVIN</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů, a sacharidů</li> <li>• uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů</li> <li>• má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka</li> <li>• je schopen uvést význam vody ve výživě člověka</li> <li>• objasní význam vlákniny ve výživě člověka</li> <li>• vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>• vyzná se v označení potravin na etiketě</li> </ul>	<i>2. 1. Rozdělení potravin podle původu</i> <i>2. 2. Živiny (živné látky)</i> <i>2. 3. Biologická a energetická hodnota potravin</i> <i>2. 4. Základy fyziologie výživy</i>	<b>14</b>
<b>3. BRAMBORY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě</li> <li>• popíše podmínky ve skladu brambor</li> <li>• popíše použití brambor v kuchyni</li> </ul>	<i>3. 1. Význam, složení, tržní druhy</i> <i>3. 2. Skladování a použití v kuchyni</i>	<b>4</b>
<b>4. ZELENINA, OVOCE, HOUBY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě,</li> <li>• vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny</li> <li>• objasní použití zeleniny v kuchyni</li> <li>• uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě</li> </ul>	<i>4. 1. Význam, složení, rozdělení, konzervování</i> <i>4. 2. Skladování a použití v kuchyni</i>	<b>11</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše různé způsoby konzervace ovoce</li> <li>• objasní použití ovoce v kuchyni</li> <li>• uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě</li> </ul>		
<b>5. LUŠTĚNINY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování</li> </ul>	<i>5. 1. Význam, složení a druhy</i> <i>5. 2. Skladování a použití v kuchyni</i>	<b>4</b>
<b>6. OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení, význam, druhy ve výživě a použití obilovin</li> <li>• vyjmenuje druhy mlýnských a pekárenských výrobků</li> <li>• popíše použití ve stravování</li> <li>• uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování</li> <li>• rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíly</li> <li>• uvede význam kypření</li> </ul>	<i>6. 1. Obiloviny- druhy, složení, význam</i> <i>6. 2. Mouka, krupice – druhy skladování, vady, použití v kuchyni</i> <i>6. 3. Těstoviny – výroba, druhy, použití v kuchyni</i> <i>6. 4. Chléb, pečivo – druhy, zásady výroby, vady</i> <i>6. 5. Kypřicí prostředky - druhy</i>	<b>14</b>
<b>7. VEJCE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě</li> <li>• popíše vady vajec</li> <li>• objasní uchování a způsoby konzervace vajec</li> <li>• popíše nejrozšířenější nákazu z vajec</li> <li>• uvede příklady použití vajec v kuchyni a způsoby skladování</li> </ul>	<i>7. 1. Struktura, složení a význam</i> <i>7. 2. Jakost, třídění, nákazy</i> <i>7. 3. Skladování</i> <i>7. 4. Použití v kuchyni</i>	<b>4</b>
<b>8. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení mléka</li> <li>• charakterizuje jednotlivé složky mléka</li> <li>• popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetření mléka</li> <li>• uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě</li> <li>• objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků</li> <li>• popíše zrání sýrů a jeho význam</li> <li>• roztrídí druhy sýrů do skupin</li> </ul>	<i>8. 1. Význam, složení, druhy, jakost, skladování</i> <i>8. 2. Mléčné výrobky – druhy, výroba, použití</i>	<b>10</b>
<b>9. TUKY</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede složení a rozdělení tuků</li> <li>• dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením</li> <li>• popíše výrobu olejů</li> <li>• uvede rozdělení olejů a rostlinné tuky tuhé</li> <li>• objasní původ jednotlivých tuků živočišných</li> <li>• popíše použití tuků v kuchyni</li> </ul>	<p>9. 1. <i>Rozdělení, význam, získávání a uchování</i></p> <p>9. 2. <i>Použití v kuchyni</i></p>	<b>6</b>
<b>10. CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel</li> <li>• popíše výrobu cukru</li> <li>• popíše použití sladidel v kuchyni</li> </ul>	<p>10. 1. <i>Význam, složení, rozdělení</i></p> <p>10. 2. <i>Skladování, použití v kuchyni</i></p>	<b>4</b>
<b>11. POVZBUDIVÉ POCHUTINY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě</li> <li>• charakterizuje vybrané druhy koření</li> <li>• uvede výrobu kávy a kaka, druhy čaje</li> <li>• popíše použití v kuchyni</li> </ul>	<p>11. 1. <i>Koření – význam, druhy, skladování, vady, použití v kuchyni, směsi koření</i></p> <p>11. 2. <i>Čaj</i></p> <p>11. 3. <i>Káva a kávové náhražky</i></p> <p>11. 4. <i>Kakao, čokoláda</i></p>	<b>13</b>
<b>12. OSTATNÍ POCHUTINY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede rozdělení pochutin a jejich význam</li> <li>• popíše použití pochutin v kuchyni</li> <li>• objasní význam želírovacích prostředků</li> </ul>	<p>12. 1. <i>Dochucovací prostředky používané v kuchyni</i></p> <p>12. 2. <i>Želírovací prostředky</i></p>	<b>4</b>

97. – 120. hod. tyto hodiny budou použity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**POTRAVINY A VÝŽIVA**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin celkem: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>13. JATEČNÍ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem maso</li> <li>• uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě</li> <li>• orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu</li> <li>• vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno</li> <li>• uvede jakostní znaky masa</li> <li>• objasní pojem zrání masa</li> <li>• charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování</li> </ul>	<i>13. 1. Rozdělení, charakteristika, složení, jakostní znaky</i> <i>13. 2. Zrání, kažení, veterinární kontroly, značení, skladování masa</i>	<b>7</b>
<b>14. HOVĚZÍ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy</li> <li>• roztrídí části hovězího masa do jakostních tříd</li> <li>• uvede části kýty a plece</li> <li>• rozliší hovězí maso zadní a přední</li> <li>• objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jateční úpravě</li> <li>• popíše použití hovězího masa v kuchyni</li> </ul>	<i>14. 1. Charakteristika</i> <i>14. 2. Dělení masa</i> <i>14. 3. Použití v kuchyni</i> <i>14. 4. Hovězí droby</i>	<b>7</b>
<b>15. TELECÍ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso podle složení a barvy</li> <li>• roztrídí části do jakostních tříd</li> <li>• popíše použití telecího masa v kuchyni</li> </ul>	<i>15. 1. Charakteristika</i> <i>15. 2. Dělení masa</i> <i>15. 3. Použití v kuchyni</i> <i>15. 4. Telecí droby</i>	<b>4</b>
<b>16. VEPŘOVÉ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy</li> <li>• uvede části vepřového masa</li> <li>• roztrídí části vepřového masa do jakostních tříd</li> <li>• popíše zpracování a využití sádla a slaniny v kuchyni</li> <li>• popíše a vyjmenuje vepřové droby</li> </ul>	<i>16. 1. Charakteristika</i> <i>16. 2. Dělení masa</i> <i>16. 3. Použití v kuchyni</i> <i>16. 4. Vepřové sádlo, slanina a jejich použití</i> <i>16. 5. Vepřové droby</i>	<b>7</b>

<b>17. SKOPOVÉ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje skopové maso podle složení a podle barvy</li> <li>• roztrídí jednotlivé části do jakostních tříd</li> <li>• popíše použití skopového masa v kuchyni</li> <li>• charakterizuje jehněčí a kůzlečí maso</li> <li>• popíše použití jehněčího a kůzlečího masa v kuchyni</li> <li>• uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso</li> </ul>	17. 1. <i>Charakteristika</i> 17. 2. <i>Použití v kuchyni</i> 17. 3. <i>Jehněčí a kůzlečí maso</i> 17. 4. <i>Ostatní druhy masa – maso koňské, králičí</i>	<b>3</b>
<b>18. VEDLEJŠÍ JATEČNÍ PRODUKTY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě</li> <li>• uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat</li> </ul>	18. 1. <i>Kosti, krev, střeva a jejich použití</i>	<b>2</b>
<b>19. MASNÉ VÝROBKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definuje masný výrobek</li> <li>• roztrídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin</li> <li>• uvede druhy masných konzerv</li> <li>• objasní příčiny vad konzerv</li> </ul>	19. 1. <i>Rozdělení a jejich použití</i> 19. 2. <i>Masové konzervy – druhy, vady, skladování</i>	<b>4</b>
<b>20. RYBY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a popíše druhy rybího masa</li> <li>• uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě</li> <li>• roztrídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby)</li> <li>• vyjmenuje a popíše druhy</li> <li>• objasní zákonitosti při přípravě koryšů a měkkýšů</li> </ul>	20. 1. <i>Charakteristika a rozdělení</i> 20. 2. <i>Rybí konzervy a výrobky</i> 20. 3. <i>Koryši, měkkýši</i>	<b>6</b>
<b>21. DRŮBEŽ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a popíše druhy</li> <li>• definuje význam ve výživě</li> <li>• uvede složení, jakost, skladování a použití v kuchyni</li> <li>• je schopen zařadit jednotlivé druhy konzerv podle druhů, obsahu k dalšímu</li> </ul>	21. 1. <i>Charakteristika a rozdělení</i> 21. 2. <i>Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa</i>	<b>4</b>

zpracování		
<b>22. ZVĚŘINA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování</li> <li>• charakterizuje znaky jednotlivých druhů mas při ošetřování a zrání</li> <li>• popíše použití zvěřiny v kuchyni</li> </ul>	22. 1. <i>Charakteristika a rozdělení</i> 22. 2. <i>Ošetření a zrání masa</i>	<b>4</b>
<b>23. KONZERVACE MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje konzervaci masa</li> <li>• popíše jednotlivé druhy konzervací</li> <li>• popíše použití v kuchyni</li> </ul>	23. 1. <i>Konzervace masa</i> 23. 2. <i>Způsoby konzervace</i>	<b>4</b>
<b>24. NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vodu a minerální vody, dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka</li> <li>• uvede vlastnosti a výrobu sodové vody</li> <li>• uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů</li> <li>• má představu o teplotách jednotlivých nápojů při podávání</li> <li>• objasní rozdíl mezi alkoholickým a nealkoholickým nápojem</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva, vína a lihovin</li> <li>• popíše výrobu piva, vína a lihovin</li> <li>• vyjmenuje druhy piv, vín a lihovin</li> <li>• popíše jejich ošetřování a skladování</li> <li>• objasní účinky alkoholu na člověka</li> <li>• vyzná se v označení nápojů na etiketě</li> </ul>	24. 1. <i>Pitná voda, minerální vody</i> 24. 2. <i>Ostatní nealkoholické nápoje</i> 24. 3. <i>Pivo, víno, lihoviny</i> 24. 4. <i>Vliv alkoholu na zdraví člověka</i>	<b>12</b>

65. – 80. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

## POTRAVINY A VÝŽIVA

Ročník: 3.

Počet hodin týdně: 2

Počet hodin celkem: 80

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>25. HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• uvede příklady v souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby</li> </ul>	25. 1. <i>Správná strava</i> 25. 2. <i>Zásady diferencované stravy</i>	<b>12</b>
<b>26. BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní pojmy výživy a stravování</li> <li>• popíše rozdíl mezi energetickou a biologickou hodnotou</li> <li>• uvede příklady při zacházení s potravinami</li> <li>• popíše, k jakým změnám dochází v průběhu skladování a předběžné úpravě potravin a jak jim předcházet</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě</li> </ul>	26. 1. <i>Fyziologie výživy</i> 26. 2. <i>Hospodárnost při zacházení s potravinami</i> 26. 3. <i>Změny BH potravin při jejich zpracování</i> 26. 4. <i>Změny BH potravin při uchování pokrmů</i>	<b>12</b>
<b>27. SMĚRY VE VÝŽIVĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje smíšenou stravu</li> <li>• vysvětlí rozdíly ve vegetariánství</li> <li>• popíše systém makrobiotiky</li> <li>• vysvětlí, co způsobuje nevyvážená strava</li> </ul>	27. 1. <i>Smíšená strava</i> 27. 2. <i>Vegetariánství</i> 27. 3. <i>Makrobiotika</i> 27. 4. <i>Nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve výživě</i>	<b>16</b>
<b>28. LÉČEBNÁ VÝŽIVA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam léčebných diet a jejich rozdělení</li> <li>• popíše jednotlivé druhy diet s jejich základními znaky</li> <li>• popíše tepelné úpravy u vybraných diet</li> </ul>	28. 1. <i>Význam a rozdělení léčebných diet</i> 28. 2. <i>Druhy diet a jejich základní znaky</i>	<b>18</b>



<b>29. ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vysvětlí vliv hygieny na výživu</li><li>• objasní, čím je hygieny důležitá</li><li>• popíše osobní hygienu člověka</li><li>• charakterizuje obecnou epidemiologii a popíše druhy nákaz a otrav</li><li>• popíše sanitaci v potravinářství</li></ul>	<i>29. 1. Životní prostředí</i> <i>29. 2. Osobní hygiena člověka</i> <i>29. 3. Obecná epidemiologie</i>	<b>6</b>

65. - 80. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

## **5. 10. Učební osnova vyučovacího předmětu technologie**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Technologie**

**Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 4 hod., za rok 160 hod.**

**2. ročník: 4,5 hod., za rok 180 hod.**

**3. ročník: 2 hod., za rok 80 hod**

**Celková hodinová dotace: 10,5 hod., tj. 420 hod. za dobu vzdělání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu technologie**

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů a zprostředkovat ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP, O BOZP, které souvisejí se zpracováním surovin. Seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů, vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin. Vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy v přípravě pokrmů. Upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

#### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/001 Kuchařské práce z okruhu Technologie, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa, Stolníčení, Zařízení závodů. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů. Je zařazeno učivo o bezpečnosti a hygienických předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy vybavení provozoven, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s postupy příloh, polévek, bezmasých pokrmů, s přípravou tradičních pokrmů z jatečních mas, s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, mletých mas. Také je zařazeno učivo o přípravě pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů moučníků, nápojů, dietních pokrmů, pokrmů diferencované stravy.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Učitel se snaží vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování. Rozvíjí u žáků schopnost spolupracovat, pracovat v týmu, respektovat a hodnotit práci vlastní i druhých.

#### **Strategie výuky**

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskuzí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům. Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy). Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu OV, měření kritických bodů. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

#### **Hodnocení výsledků žáka**

Při hodnocení klademe důraz na:

- hodnocení jednotlivců numericky v kombinaci se slovním

- využívání metod diagnostických a kontrolních (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrolu spojování dovedností a vytváření pracovních návyků)
- ověřování znalostí pomocí písemných sešitů, ústní zkoušení, vypracování domácích úkolů a prací
- na práci ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků
- ověřování vědomostí pomocí souhrnného testu
- využití teoretických poznatků v praxi

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Technologie rozvíjí kompetence:

k učení - učí řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy a vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit své výsledky, uvědomit si své přednosti i nedostatky

komunikativní - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata - jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, k samostatné práci (normování, vhodné kombinování potravin), adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky

občanské - žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí, jednat hospodárně, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodnutí a jednání, vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti

využívat prostředky IKT - vyhledávají a vyhodnocují informace získané z otevřených zdrojů, zejména z internetu nebo z odborné literatury

### **Uplatnění průřezových témat**

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vážili životního prostředí a snažili se je chránit
- aby byli ochotni angažovat se pro ochranu životního prostředí
- aby pochopili význam slova – svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení, konflikt, morálka

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali souvislosti mezilidskými aktivitami a změnami v životním prostředí
- aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Člověk a svět práce:

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit pro kvalifikovaný výkon svého povolání

Informační a komunikační technologie:

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi
- pracovat s počítačem
- pracovat s kalkulačkou

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách  
 TECHNOLOGIE, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Úvod do předmětu			•	
2. Předběžná úprava potravin		•		
3. Základní technologické úpravy				
4. Seznámení s odbornou literaturou				•
5. Polévky				
6. Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům				
7. Bezmasé pokrmů				
8. Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty				

**TECHNOLOGIE, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
9. Omáčky				•
10. Pokrmy z hovězího masa				
11. Pokrmy z telecího masa				
12. Pokrmy z vepřového masa				
13. Pokrmy ze skopového masa				
14. Pokrmy z ryb				•
15. Pokrmy z drůbeže				
16. Pokrmy ze zvěřiny		•		
17. Pokrmy z mletého masa				
18. Pokrmy na objednávku			•	

**TECHNOLOGIE, III. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
19. Pokrmy studené kuchyně				•
20. Předkrmy				
21. Nápoje				
22. Zásady dietního stravování			•	
23. Pokrmy cizích kuchyní	•			•
24. Polotovary				

## TECHNOLOGIE

Ročník: 1.

Počet hodin týdně: 4

Počet hodin celkem: 160

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD DO PŘEDMĚTU</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé období vývoje kuchařství</li> <li>• objasní význam technologie</li> <li>• popíše osobní hygienu, hygienické požadavky při přípravě pokrmů, BOZP, PO</li> <li>• uvede zásady správné výživy</li> <li>• popíše skladování potravin</li> </ul>	1. 1. <i>Vývoj kuchařství</i> 1. 2. <i>Význam technologie</i> 1. 3. <i>Osobní hygiena, BOZP</i> 1. 4. <i>Zásady správné výživy</i> 1. 5. <i>Skladování potravin</i>	<b>5</b>
<b>2. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a popíše rozdíly předběžné přípravy potravin</li> <li>• definuje a popíše různé druhy úprav potravin</li> <li>• objasní kořenění pokrmů</li> </ul>	2. 1. <i>Předběžná příprava:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• u potravin rostlinného původu</li> <li>• u potravin živočišného původu</li> </ul> 2. 2. <i>Mletí, cezení, filtrování, šlehání a tření</i> 2. 3. <i>Kořenění potravin</i>	<b>20</b>
<b>3. ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí úpravu potravin</li> <li>• charakterizuje a definuje tepelné úpravy potravin, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav</li> <li>• popíše jejich využití</li> </ul>	3. 1. <i>Úprava potravin za studena a za syrova</i> 3. 2. <i>Základní tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení</i> 3. 3. <i>Další tepelné úpravy – spařování, zadělávání, zapékání</i> 3. 4. <i>Nové trendy – vaření v papilotě, Sous-vide, pomalé vaření nízkoteplotní pečení</i>	<b>17</b>
<b>4. SEZNÁMENÍ S ODBORNOU LITERATUROU</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu odborné literatury</li> <li>• používá odborného názvosloví</li> <li>• dokáže vyhledávat a pracovat s recepturami</li> </ul>	4. 1. <i>Odborná kuchařská literatura, kuchařské názvosloví</i> 4. 2. <i>Význam receptur (norem)</i>	<b>4</b>
<b>5. POLÉVKY</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam polévek a jejich rozdělení</li> <li>• vyjmenuje a definuje vývary, zavářky a vložky, popíše jejich postupy</li> <li>• charakterizuje další polévky, popíše jejich přípravu</li> <li>• definuje čištění a zesilování vývarů</li> </ul>	<p>5. 1. Význam a rozdělení, zjemňování, ochucování</p> <p>5. 2. Druhy vývarů – jejich úprava</p> <p>5. 3. Zavářky a vložky do polévek</p> <p>5. 4. Bílé polévky a jejich úprava</p> <p>5. 5. Přesnídkové a zdravotní polévky</p>	<b>20</b>
<b>6. PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše význam a podávání příloh</li> <li>• vyjmenuje jednotlivé druhy příloh a popíše postupy</li> <li>• charakterizuje doplňky k pokrmům</li> <li>• vyjmenuje a popíše výrobu salátů a zálivek</li> <li>• popíše přípravu kompotů</li> </ul>	<p>6. 1. Význam a podávání příloh</p> <p>6. 2. Přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin</p> <p>6. 3. Doplnky k pokrmům</p> <p>6. 4. Jednoduché saláty</p> <p>6. 5. Kompoty</p>	<b>24</b>
<b>7. BEZMASÉ POKRMY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam bezmasých pokrmů</li> <li>• popíše rozdělení a podávání bezmasých pokrmů</li> <li>• popíše technologické postupy tradičních pokrmů bezmasých z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny, hub, luštěnin, sýrů, tvarohu, vajec</li> </ul>	<p>7. 1. Význam a podávání</p> <p>7. 2. Pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub</p> <p>7. 3. Pokrmy z luštěnin</p> <p>7. 4. Pokrmy ze sýrů a tvarohu</p> <p>7. 5. Úprava a použití vajec</p>	<b>21</b>
<b>8. MOUČNÍKY, ZMRZLINY A OVOCNÉ SALÁTY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje význam a rozdělení moučníků</li> <li>• objasní dělení a zásady podávání moučníků</li> <li>• uvede výrobní postupy ostatních moučníků</li> <li>• objasní výrobu listového a plundrového těsta</li> <li>• vyjmenuje druhy lineckých těst</li> <li>• definuje výrobu odpalovaného těsta</li> <li>• vyjmenuje šlehané hmoty</li> <li>• dokáže popsat a připravit náplně do moučníků</li> <li>• definuje krémy, teplé sladké omáčky, polevy</li> </ul>	<p>8. 1. Význam a rozdělení</p> <p>8. 2. Kaše, pudinky, nákypy, lité, piškotové, bramborové a kynuté těsto, moučnky z tvarohu a tvarohového těsta, moučnky z těstovin</p> <p>8. 3. Náplně do těst</p> <p>8. 4. Listové, linecké, vaflové těsto, pálená hmota, šlehané hmoty, sladké teplé omáčky</p> <p>8. 5. Nové trendy – nepečené moučnky</p>	<b>17</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>• uvede příklady a postupy nepečených moučníků</li></ul>		
--	--	--

129. – 160. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.



**Předmět: TECHNOLOGIE**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 4,5**

**Počet hodin celkem: 180**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>9. OMÁČKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje význam omáček</li> <li>• popíše rozdělení, zjemňování a ochucení omáček</li> <li>• charakterizuje jednotlivé typy hnědých a bílých omáček, popíše jejich postupy</li> <li>• vyjmenuje studené omáčky a vysvětlí jejich úpravu a použití</li> </ul>	<i>9. 1. Význam a rozdělení, zjemňování, ochucování omáček</i> <i>9. 2. Omáčky a jejich úpravy</i>	<b>16</b>
<b>10. POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> <li>• specifikuje pečení po anglicku</li> </ul>	<i>10. 1. Rozdělení</i> <i>10. 2. Použití jednotlivých částí</i> <i>10. 3. Úprava vařením, dušením, pečením</i> <i>10. 4. Úprava hovězích drobů</i> <i>10. 5. Trendy v technologiích přípravy hovězího masa</i>	<b>27</b>
<b>11. POKRMY Z TELECÍHO MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> <li>• specifikuje zadělávání telecího masa</li> </ul>	<i>11. 1. Rozdělení</i> <i>11. 2. Použití jednotlivých částí</i> <i>11. 3. Úprava zaděláváním, dušením a pečením</i> <i>11. 4. Úprava telecích drobů</i>	<b>9</b>
<b>12. POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> <li>• specifikuje použití uzeného masa a slaniny</li> <li>• charakterizuje a popíše pokrmy vepřových hodů</li> </ul>	<i>12. 1. Rozdělení</i> <i>12. 2. Použití jednotlivých částí</i> <i>12. 3. Úprava vařením, dušením, pečením a smažením</i> <i>12. 4. Úprava uzeného masa</i> <i>12. 5. Vepřové hody</i> <i>12. 6. Úprava vepřových drobů</i>	<b>28</b>

<b>13. POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé skupiny mas / skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí/ podle jejich částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> </ul>	13. 1. Rozdělení 13. 2. Použití jednotlivých částí 13. 3. Základní technologické úpravy	<b>3</b>
<b>14. POKRMY Z RYB</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozdělení a význam ryb ve stravě</li> <li>• charakterizuje vlastnosti masa</li> <li>• orientuje se v předběžné přípravě</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů /ryby, korýši, měkkýši, obojživelníci/</li> </ul>	14. 1. Rozdělení 14. 2. Úprava vařením, dušením, pečením a smažením 14. 4. Úprava rybích vnitřností 14. 5. Zpracování ostatních živočichů	<b>12</b>
<b>15. POKRMY Z DRŮBEŽE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozdělení a význam drůbeže ve stravě</li> <li>• orientuje se v předběžné přípravě pokrmů</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností</li> <li>• objasní vykostování a porcování drůbežního masa</li> <li>• popíše úpravu šťávy a nádivky /náplně/</li> </ul>	15. 1. Rozdělení 15. 2. Úprava vařením, dušením, pečením a smažením 15. 3. Úprava drůbek 15. 4. Trendy v technologiích přípravy pokrmů z drůbeže	<b>12</b>
<b>16. POKRMY ZE ZVĚŘINY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše význam a rozdělení zvěřiny</li> <li>• charakterizuje vlastnosti masa</li> <li>• orientuje se v předběžné úpravě</li> <li>• specifikuje nakládání zvěřiny</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny</li> </ul>	16. 1. Rozdělení, nakládání 16. 2. Základní technologické úpravy	<b>7</b>
<b>17. POKRMY Z MLETÉHO MASA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše způsoby mletí, sekání a škrábání mas</li> <li>• dodržuje požadavky na úpravu v souladu s hygienickými předpisy</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas</li> </ul>	17. 1. Přípravy, úpravy a druhy pokrmů 17. 2. Pokrmy z mletého masa – směsi 17. 3. Pokrmy z telecího a vepřového masa	<b>10</b>
<b>18. POKRMY NA OBJEDNÁVKU</b>		

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• využívá znalosti o mase</li><li>• rozlišuje způsoby předběžné přípravy</li><li>• charakterizuje tepelné úpravy pokrmů</li><li>• uvede technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku</li><li>• specifikuje podávání minutek</li></ul>	<i>18. 1. Charakteristika, rozdělení mas, příprava, zásady při tepelné přípravě</i> <i>18. 2. Pokrmy na objednávku z jatečného masa, drobů a drůbeže</i> <i>18. 3. Dokončovací práce</i>	<b>20</b>
---	--	-----------

145. – 180. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**Předmět: TECHNOLOGIE**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin celkem: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>19. POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje pokrmy studené kuchyně</li> <li>• vyjmenuje druhy výrobků studené kuchyně</li> <li>• uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně</li> <li>• uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail</li> <li>• dodržuje požadavky na úpravu v souladu s hygienickými předpisy</li> <li>• pracuje s Recepturami studených pokrmů</li> </ul>	19. 1. Význam a druhy výrobků studené kuchyně 19. 2. Úprava aspiku, rosolu, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce, výrobků v rosolu a aspiku, masitých a sýrových pěn, pochoutkových másel 19. 3. Obložené mísy, kanapky – chuťovky, obložené chlebičky 19. 4. Trendy v technologiích přípravy pokrmů studené kuchyně	<b>22</b>
<b>20. PŘEDKRMY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje význam studených teplých předkrmů</li> <li>• definuje podávání předkrmů</li> <li>• popíše rozdělení a přípravu předkrmů</li> <li>• specifikuje zásady při přípravě předkrmů</li> </ul>	20. 1. Studené předkrmy a jejich úprava 20. 2. Teplé předkrmy a jejich úprava	<b>8</b>
<b>21. NÁPOJE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>• popíše způsoby a zásady přípravy teplých nápojů včetně způsobu podávání</li> <li>• popíše způsob podávání studených nápojů</li> </ul>	21. 1. Teplé nápoje a jejich úprava 21. 2. Studené nápoje a jejich úprava	<b>4</b>
<b>22. ZÁSADY DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje diety a jejich rozdělení</li> <li>• uvede technologické postupy přípravy dietních pokrmů</li> <li>• uvede hlavní typy léčebných diet</li> <li>• vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby</li> <li>• charakterizuje stravování jednotlivých skupin /děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách/</li> </ul>	22. 1. Diety – rozdělení 22. 2. Všeobecná pravidla dietního stravování 22. 3. Receptury dietních pokrmů	<b>6</b>
<b>23. POKRMY CIZÍCH KUCHYNÍ</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>• charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<p>23. 1. <i>Stravovací zvyklosti cizích národů</i></p> <p>24. 1. <i>Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní – české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské</i></p>	<b>20</b>
<b>24. POLOTOVARY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích</li> </ul>	<p>24. 1. <i>Progresivní příprava pokrmů – příprava pokrmů z průmyslových polotovarů, dokončení zmrazených a konzervovaných jídel</i></p> <p>24. 2. <i>Trendy v technologiích přípravy pokrmů z polotovarů</i></p>	<b>4</b>

65. – 80. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

## **5. 11. Učební osnova předmětu hospodářské výpočty**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty**

**Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.**

**2. ročník: 1 hod., za rok 40 hod.**

**Celková hodinová dotace: 3 hod., tj. za rok 120 hod. za dobu vzdělávání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu hospodářské výpočty**

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je upevňování početních dovedností, osvojení si jednotek hmotnosti a dutých měr, rozvíjení logického myšlení a paměti žáků, schopnost samostatného úsudku a přesného vyjadřování s ohledem na možnosti žáků. Využívat poznatků v praktických úlohách, využívat informace zadané různými způsoby – tabulky (normování).

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou tendencí obtížnosti tak, aby žáci získali pozitivní postoj k předmětu hospodářské výpočty, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti.

Úvodním tématem je operace s reálnými čísly z důvodu, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat pro svou praxi. Dále navazuje téma početní výkony s pojmenovanými čísly, peněžní jednotky, procentový výpočet, proto, aby žáci pochopili, že hospodářské výpočty je práce se symboly, což žákovi napomáhá rozvíjet také abstraktní myšlení. Největší důraz je kladen na převádění jednotek, výpočty surovinových norem pro obor kuchařské práce, orientace v receptářích a využití při přepočtech.

Učivo předmětu hospodářské výpočty navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a technologie a aplikuje získané znalosti na praktické příklady z oboru.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k využívání matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisí s numerickým počítáním, k používání a převádění jednotek (délek, hmotnosti, času, objemu, měny). Dále jsou vedeni k orientaci v jednoduchých reálných situacích při vyhodnocování informací kvantitativního charakteru, získaných z různých zdrojů – tabulek, norem atd.

#### **Strategie výuky**

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých pomůcek. Při výuce se používají odborné knihy – Receptury teplých pokrmů, Receptury studených pokrmů, odborné časopisy – Gastronomická revue, Food service, Minutka, odborné pomůcky – kalkulačka, počítač. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává v odborném výcviku a kontaktem s praxí.

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim

- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního i numerického hodnocení

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Hospodářské výpočty rozvíjí kompetence:

#### k učení

- vede žáky ke správnému užívání osvojených základních matematických pojmů
- vede žáky k plánování a zdůvodňování postupů a úkolů a efektivní organizaci vlastní práce
- vede žáky k užívání správné terminologie

#### komunikativní – žáci:

- jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- dokáží spolupracovat ve skupinách
- dokáží prezentovat výsledek své práce
- řešit samostatně problémy – porozumět úkolu, plánovat a kontrolovat činnost

#### občanské

- žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí, snaha o rozvoj osobnosti žáků

#### využit prostředky IKT

- vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo odborné literatury

### **Uplatnění průřezových témat**

#### Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vážili životního prostředí a snažili se je chránit
- aby byli ochotni angažovat se pro ochranu životního prostředí
- aby pochopili význam slova – svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení, konflikt, morálka

#### Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali souvislosti mezilidskými aktivitami a změnami v životním prostředí
- aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

#### Člověk a svět práce:

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit pro kvalifikovaný výkon svého povolání

#### Informační a komunikační technologie:

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi
- pracovat s počítačem
- pracovat s kalkulačkou

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách  
HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Charakteristika hospodářských výpočtů			•	
2. Získávání početní jistoty a hbitosti				•
3. Početní výkony s pojmenovanými čísly			•	
4. Peněžní jednotky				•
5. Procentový výpočet				
6. Objem a hmotnost těles				
7. Přepočty surovinových norem			•	



**HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
8. Výpočet energetické hodnoty				
9. Výpočet výtěžnosti		•	•	
10. Výpočet ceny pokrmů a nápojů				
11. Výpočty zásob			•	
12. Výpočet mezd	•		•	

**Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin celkem: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. CHARAKTERISTIKA HOSPODÁŘSKÝCH VÝPOČTŮ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí výpočty převážně s využitím výpočetní techniky</li> </ul>	1. 1. <i>Hlavní zásady hospodářských výpočtů</i> 1. 2. <i>Prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech</i>	<b>4</b>
<b>2. ZÍSKÁVÁNÍ POČETNÍ JISTOTY A HBITOSTI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí operace s přirozenými a celými čísly /sčítání, odčítání, násobení/</li> <li>• zaokrouhluje desetinné číslo</li> <li>• častěji používá početní postupy</li> </ul>	2. 1. <i>Základní početní úkony</i> 2. 2. <i>Zaokrouhlování čísel</i> 2. 3. <i>Aritmetický průměr</i> 2. 4. <i>Zmechanizované početní úkony</i>	<b>8</b>
<b>3. POČETNÍ VÝKONY S POJMENOVANÝMI ČÍSLY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní pojmenování jednotek</li> <li>• aplikuje poznatky o různých jednotkách v praktických úlohách</li> <li>• provádí početní výkony s pojmenovanými čísly</li> </ul>	3. 1. <i>Pojmenovaná čísla</i> 3. 2. <i>Převádění jednotek – délky, hmotnosti, dutých měř, času, kusové jednotky</i> 3. 3. <i>Základní početní výkony s pojmenovanými čísly</i>	<b>14</b>
<b>4. PENĚŽNÍ JEDNOTKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje soustavu peněz platící v daném státě</li> <li>• vyhledává a zpracovává data v tabulkách kurzovních lístků</li> </ul>	4. 1. <i>Peněžní jednotky České republiky</i> 4. 2. <i>Peněžní jednotky cizích států</i>	<b>4</b>
<b>5. PROCENTOVÝ VÝPOČET</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> </ul>	5. 1. <i>Základní pojmy</i> 5. 2. <i>Výpočty procentového výpočtu – výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent</i>	<b>8</b>

**6. OBJEM A HMOTNOST TĚLES**

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>rozlišuje základní tělesa a vypočítá povrch a objem těles</li><li>aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách</li></ul>	<i>6. 1. Výpočet objemu základních těles</i> <i>6. 2. Výpočet hmotnosti těles</i>	<b>4</b>
<b>7. PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>užívá pojmy – spotřeba surovin, přísady, jednotky hmotnosti, porce, kusy atd.</li><li>provádí operace s Recepturami teplých pokrmů</li></ul>	<i>7. 1. Přepočty pro obor kuchařské práce</i>	<b>22</b>

65. – 80. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin celkem: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>8. VÝPOČET ENERGETICKÉ HODNOTY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy a vztahy / energetický příjem potravin, kilojouly, základní složky potravin/</li> <li>• vypočítá jedlý podíl z hrubé hmotnosti</li> <li>• rozpozná a vypočítá energetickou hodnotu potravin</li> </ul>	<i>8. 1. Výpočet jedlého podílu</i> <i>8. 2. Výpočet energetické hodnoty</i>	<b>6</b>
<b>9. VÝPOČET VÝTĚŽNOSTI</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí a popíše charakteristiku výtěžnosti</li> <li>• dokáže vypočítat procento výtěžnosti</li> </ul>	<i>9. 1. Pojem výtěžnost</i> <i>9. 2. Výpočet procenta výtěžnosti</i>	<b>6</b>
<b>10. VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje cenový systém</li> <li>• popíše rozdíl mezi kalkulační a prodejní cenou pokrmů</li> <li>• orientuje se v prodejních cenách pokrmů a nápojů</li> </ul>	<i>10. 1. Cenový systém</i> <i>10. 2. Výpočet ceny potravin (surovin)</i> <i>10. 3. Výpočet kalkulační ceny pokrmů</i> <i>10. 4. Výpočet prodejní ceny pokrmů</i> <i>10. 5. Výpočet prodejní ceny nápojů</i>	<b>6</b>
<b>11. VÝPOČTY ZÁSOB</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristiku přirozených ztrát</li> <li>• určí rozdíly mezi inventurou a inventarizací</li> <li>• vyjmenuje druhy operativních evidencí a popíše doklady</li> <li>• dokáže vyplňovat skladové doklady</li> </ul>	<i>11. 1. Normy přirozených ztrát zásob</i> <i>11. 2. Inventura a inventarizace</i> <i>11. 3. Příklady operativní evidence</i> <i>11. 4. Vyplňování skladových dokladů</i>	<b>8</b>
<b>12. VÝPOČET MEZD</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní pojmy mzdy</li> <li>• určí všechny složky hrubé mzdy</li> <li>• vypočítá čistou mzdu – vyjmenuje druhy srážek</li> <li>• pracuje s údaji v tabulkách</li> </ul>	<i>12. 1. Základní pojmy</i> <i>12. 2. Výpočet základní mzdy</i> <i>12. 3. Výpočet hrubé mzdy</i> <i>12. 4. Výpočet čisté mzdy</i> <i>12. 5. Výpočet srážek ze mzdy – výpočet pojistného na</i>	<b>6</b>

	zdravotní a sociální pojištění, výpočet zálohy na daň ze mzdy	
--	---	--

33. – 40. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

## **5. 12. Učební osnova vyučovacího předmětu zařízení závodů**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP : Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Zařízení závodů**

**Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 2 hod., za rok 80 hod.**

**2. ročník: 1 hod., za rok 40 hod.**

**Celková hodinová dotace: 3 hod., tj. 120 hod. za dobu vzdělávání**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

### **Pojetí vyučovacího předmětu zařízení závodů**

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v kuchařské výrobě.

#### Charakteristika učiva

Žáci poznají jednotlivé druhy zařízení a strojů, naučí se je bezpečně obsluhovat, a využívat je v technologickém postupu při přípravě pokrmů a provádí jednoduchou údržbu. Získají základní znalosti o principech funkcí těchto strojů a zařízení a celkový přehled o základním vybavení v kuchařských provozech.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k vědomé hospodárnosti, k šetrnému zacházení a odpovědnosti za svěřené hodnoty. Učitel vede žáky k funkčně technickému rozvoji myšlení, k rozšíření znalostí vědomostí v oblasti strojů a zařízení, které prakticky využívají při jejich obsluze. Vědomosti získané v předmětu zařízení závodů doplněné o poznatky z ostatních odborných předmětů, umožňují pochopit a lépe se orientovat v běžném kuchařském provozu a kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu.

#### **Strategie výuky**

Při probírání jednotlivých strojů a zařízení se vyučující soustavně zabývá bezpečností a ochranou zdraví při práci a při prověřování vědomostí a dovedností žáků důsledně vyžaduje znalost bezpečné práce a ochrany zdraví při práci. K doplnění teoretického výkladu je vhodné použít výkresy, fotografie, modely strojů nebo jednotlivých zařízení. Vyučující doplňuje učivo o nové technické poznatky. Důležitou součástí výuky jsou odborné praxe. Obsah učiva je vymezen rámcově, vyučující ho přizpůsobuje konkrétním podmínkám na pracovišti vždy s ohledem na věk a schopnosti žáků.

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního i numerického hodnocení

#### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Zařízení závodů rozvíjí kompetence:

#### k učení

- vede žáky ke správnému užívání osvojených základních znalostí práci se stroji
- vede žáky k plánování a zdůvodňování postupů se zaměřením na bezpečnost práce, manipulací se stroji
- vede žáky k užívání správné terminologie

**komunikativní – žáci:**

- jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- dokáží spolupracovat ve skupinách
- dokáží prezentovat výsledek své práce

**občanské**

- žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí, snaha o rozvoj osobnosti žáků

**využit prostředky IKT**

- vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo odborné literatury

**Uplatnění průřezových témat**

**Občan v demokratické společnosti:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vážili životního prostředí a snažili se je chránit
- aby byli ochotni angažovat se pro ochranu životního prostředí
- aby pochopili význam slova – svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení, konflikt, morálka

**Člověk a životní prostředí:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali souvislosti mezilidskými aktivitami a změnami v životním prostředí
- aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

**Člověk a svět práce:**

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit pro kvalifikovaný výkon svého povolání

**Informační a komunikační technologie:**

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi
- pracovat s počítačem

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**

**ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Úvod do předmětu		•		
2. Zařízení výrobních středisek			•	

3. Zřízení pro hygienu nádobí a náradí				
4. Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování			•	•
5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů				

**ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla				
7. Chladicí a mrazicí zařízení		•		
8. Sklady			•	
9. Odbytová střediska	•		•	



**Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin celkem: 80**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD DO PŘEDMĚTU</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a popíše jednotlivá střediska a ostatní prostory</li> <li>• definuje BOZP na pracovišti</li> <li>• popíše osobní hygieny</li> <li>• vyjmenuje a popíše úklidy na pracovišti</li> <li>• popíše uplatnění systému kritických bodů</li> </ul>	<i>1. 1. Formy společného stravování, střediska výroby, odbytu a ubytování</i> <i>1. 2. Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení</i> <i>1. 3. Bezpečnost a hygiena při práci</i>	<b>8</b>
<b>2. ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje části výrobního střediska</li> <li>• popíše zařízení hlavní kuchyně</li> <li>• popíše použití jednoduchých zařízení</li> <li>• vyjmenuje a určí z jakých materiálů je vyrobeno nádobí a náčiní</li> </ul>	<i>2. 1. Základní členění a vybavení výrobního střediska</i> <i>2. 2. Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách – váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky</i> <i>2. 2. Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</i>	<b>9</b>
<b>3. ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁŘADÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje mycí stroje a způsoby mytí</li> <li>• popíše dodržování povinností vedení provozovny a pracovníka při dodržování BOZP</li> </ul>	<i>3. 1. Zásobníkové a průtokové ohřívače vody</i> <i>3. 2. Umývací stroje a dřezy</i> <i>3. 3. Dodržování pravidel BOZP a PO</i>	<b>9</b>
<b>4. STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN, OSTATNÍ KUCHYŇSKÉ STROJE, JEJICH OŠETŘOVÁNÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže popsat univerzální stroj a jeho přídatná zařízení</li> <li>• uvede bezpečnostní pravidla pro práci s robotem</li> <li>• popíše hnětací, mísící a dělicí stroje</li> <li>• rozlišuje stroje na zpracování masa</li> <li>• vyjmenuje kroky správné hygienické praxe při mytí a dezinfekci kuchařských strojů</li> </ul>	<i>4. 1. Univerzální stroje a přídatná zařízení</i> <i>4. 2. Jedno a víceúčelové strojky</i> <i>4. 3. Stroje na zpracování těsta</i> <i>4. 4. Stroje na zpracování masa</i> <i>4. 5. Mytí a dezinfekce kuchařských strojů</i>	<b>20</b>
<b>5. ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ</b>		

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
**ŠVP Kuchařské práce – 5. 12. Učební osnova, zařízení závodů**

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy zařízení</li><li>• popíše funkci a obsluhu zařízení</li><li>• má vytvořeny základní návyky BOZP při práci se zařízením na tepelnou úpravu</li></ul>	<i>5. 1. Druhy zařízení</i> <i>5. 2. Obsluha zařízení</i>	<b>18</b>
---	--	-----------

65. – 80. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin celkem: 40**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>6. ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje zařízení pro uchování teplých pokrmů</li> <li>• popíše ohřívací vanu, hrncový pařák, výdejní vodní lázeň, ohřívací stoly, režony</li> <li>• dokáže určit, k jakému účelu slouží výdejní vozíky a stoly a jaké je využití termosů a termoportů</li> <li>• dokáže zabezpečit a odstranit pracovní úrazy v kuchyni</li> </ul>	6. 1. <i>Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně – režony</i> 6. 2. <i>Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy</i> 6. 3. <i>Dodržování BOZP</i>	<b>6</b>
<b>7. CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže popsat princip chlazení a mrazení</li> <li>• vyjmenuje jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení</li> <li>• popíše dodržování hygieny provozu chladícího a mrazícího zařízení</li> </ul>	7. 1. <i>Druhy chladících zařízení</i> 7. 2. <i>Druhy mrazících zařízení</i> 7. 3. <i>Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení</i>	<b>8</b>
<b>8. SKLADY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin</li> <li>• vyjmenuje a popíše sklady, k jakému účelu slouží</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi hlavním a příručním skladem</li> <li>• popíše jak je zabezpečená hygiena a bezpečnost ve skladech</li> </ul>	8. 1. <i>Dělení skladů</i> 8. 2. <i>Vybavení skladů</i> 8. 3. <i>Údržba a hygiena skladů</i> 8. 4. <i>BOZP ve skladech</i>	<b>3</b>
<b>9. ODBYTOVÁ STŘEDISKA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivá odbytová střediska</li> <li>• uvede příklady zařízení odbytových středisek podle funkce</li> <li>• uvede příklady sedacího nábytku</li> <li>• vysvětlí, jak je zabezpečeno osvětlení, způsob větrání, klimatizace ve výrobním středisku</li> <li>• popíše druhy podlah</li> </ul>	9. 1. <i>Požadavky na zařízení odbytových středisek</i> 9. 2. <i>Vybavení a zařízení jednotlivých středisek</i> 9. 3. <i>Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy</i> 9. 4. <i>Doplňkový prodej a služby pro hosty</i>	<b>15</b>

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
**ŠVP Kuchařské práce – 5. 12. Učební osnova, zařízení závodů**

<ul style="list-style-type: none"><li>• charakterizuje placené, neplacené a doplňkové služby</li></ul>		
--	--	--

33. – 40. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

### **5. 13. Učební osnova vyučovacího předmětu odborný výcvik**

**Název školy: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**

**Název ŠVP: Kuchařské práce**

**Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik**

**Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku**

**Počet hodin týdně: 1. ročník: 15 hod., za rok 600 hod.**

**2. ročník: 17 hod., za rok 680 hod.**

**3. ročník: 27 hod., za rok 1080 hod**

**Celková hodinová dotace: 59 hod., tj. 2 360 hod.**

**Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu odborný výcvik**

##### Obecný cíl

Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevnování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionální činnosti v gastronomickém a ubytovacím provozu. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů. Cílem předmětu je, aby žáci ovládali technologii přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy, kontrolu kvality, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali

a expedovali výrobky. Učit žáky pracovat a jednat zodpovědně, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání. Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků, na adaptabilitu v různých pracovních podmínkách.

##### Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrovaného předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o BOZP. Žák dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Využívá moderní technologické zařízení ve středisku. Činnost žáka je zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel – teplých, studených, moučných, moučnicků, nápojů. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k výkonu povolání.

##### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

##### **Strategie výuky**

Při výuce jsou používané metody výkladu, vysvětlování, rozhovoru, předvádění, instruktáže – úvodní, doplňkové, závěrečné. Cvičení k získání a upevnování dovedností. Doplňková individuální instruktáž. Volba metod a postupů v OV z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, psychickým možnostem (počítky, vnímání, paměť, myšlení, řeč, cit, vůle, pozornost, dovednost a zájem). Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze se specifickým zaměřením.

**1. ročník:** Vytváří se podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posiluje se u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, k dodržování režimu a řádu školy. Průběžně se ověřují znalosti a dovednosti a školní docházka, dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

**2. ročník:** Využívá s poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžaduje se kvalita prováděné práce, v některých tématech se přechází výhradně na produktivní práci, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor se u žáků prohlubuje soutěžemi a ukázkovými hodinami v rámci školy. Prohlubování pracovních návyků se považuje za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

**3. ročník:** Klade se důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevňování pracovních návyků. Žáci se připravují ke vstupu do pracovního procesu. Trvale se vyhodnocují klady a nedostatky na pracovištích žáků. Je důležité průběžně připravovat žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního i numerického hodnocení

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat**

Předmět Odborný výcvik rozvíjí kompetence:

k učení - vede žáky ke správnému hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, vede žáky k odpovědnosti a plnění úkolů, ke kvalitě vykonané práce, k užívání správné terminologie

komunikativní - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, dokáží spolupracovat ve skupinách, dokáží prezentovat výsledek své práce, naučí se řešit konfliktní situace

občanské - žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí, zacházet zodpovědně se surovinami, zacházet s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

využití prostředky IKT - vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo odborné literatury, samostatně vyhledávají informace potřebné pro profesní uplatnění

### **Uplatnění průřezových témat**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

žáci jsou vedeni k tomu:

- aby si vážili životního prostředí a snažili se je chránit
- aby byli ochotni se angažovat pro ochranu životního prostředí
- aby pochopili význam slova – svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení, konflikt, morálka

#### **Člověk a životní prostředí:**

- environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou) při běžné pracovní činnosti při práci v odborném výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat – třídění odpadů
- žáci by měli používat při sanitaci pracoviště odborného výcviku čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí
- žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali souvislosti mezilidskými aktivitami a změnami v životním prostředí, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

**Člověk a svět práce:**

- žáci by měli umět získané poznatky uplatnit pro kvalifikovaný výkon svého povolání

**Informační a komunikační technologie:**

Na základě využívání informačních zdrojů jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- uměli získat a využít informace ke svému poučení, vzdělávání a ve své praxi
- pracovat s počítačem
- pracovat s kalkulačkou

**Přehled uplatnění průřezových témat v jednotlivých kapitolách**

**ODBORNÝ VÝCVIK, I. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
1. Úvod			•	
2. Předběžná úprava		•		
3. Základní technologické úpravy				
4. Úprava polévek				
5. Přílohy				
6. Bezmasé pokrmy				
7. Moučníky				•

**ODBORNÝ VÝCVIK, II. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
8. Základy				
9. Omáčky				
10. Hovězí, vepřové maso				•
11. Uzené maso				
12. Mleté maso				
13. Drůbež				
14. Ryby		•		

**ODBORNÝ VÝCVIK, III. ročník**

	<b>Občan v demokratické společnosti</b>	<b>Člověk a životní prostředí</b>	<b>Člověk a svět práce</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b>
15. Studená kuchyně				
16. Alternativní téma			•	
17. Příprava na závěrečn é zkoušky	•		•	



**Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 15**

**Počet hodin celkem: 600**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jedná souladu s bezpečnostními předpisy</li> <li>• seznámí se s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, se způsobem jejich použití a ošetření</li> <li>• vysvětlí příčiny úrazů</li> <li>• vyjmenuje prevence rizik při práci</li> <li>• dokáže popsat první pomoc při úrazech</li> <li>• vyjmenuje druhy hasících zařízení a jejich použití</li> <li>• je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu</li> <li>• zúčastňuje se vybraných exkurzí</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Seznámení s organizací odborného učiliště</li> <li>1. 2. Základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>1. 3. Nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů</li> <li>1. 4. Druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků</li> <li>1. 5. Prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru</li> <li>1. 6. První pomoc při úrazech</li> <li>1. 7. Požární ochrana a prevence</li> <li>1. 8. HACCP</li> <li>1. 9. Exkurze v provozech zabývajících se poskytováním služeb veřejného stravování</li> </ol>	<b>30</b>
<b>2. PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy zeleniny, ovoce, brambor</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 1. Předběžná úprava zeleniny</li> <li>2. 2. Předběžná úprava ovoce</li> <li>2. 3. Předběžná úprava brambor</li> </ol>	<b>60</b>
<b>3. ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a je schopen je využít</li> <li>• používá definice technologických úprav</li> <li>• používá technická a technologická zařízení a dbá na jejich správnou údržbu</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 1. Tepelné zpracování potravin – vaření</li> <li>3. 2. Tepelné zpracování potravin – Zadělávání</li> <li>3. 3. Tepelné zpracování potravin – dušení</li> <li>3. 4. Tepelné zpracování potravin – pečení</li> <li>3. 5. Tepelné zpracování potravin – smažení</li> <li>3. 6. Tepelné zpracování potravin – zapékání</li> <li>3. 7. Tepelné zpracování potravin - grilování</li> </ol>	<b>90</b>

	3. 8. <i>Mikrovlnná trouba</i> 3. 9. <i>Konvektomat</i> 3. 10. <i>Moderní zařízení v kuchyni</i>	
<b>4. ÚPRAVA POLÉVEK</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá přípravu vývarů, polévek, vloček a zavářek</li> <li>• ovládá technologické postupy dalších druhů polévek</li> </ul>	4. 1. <i>Význam polévek</i> 4. 2. <i>Rozdělení polévek</i> 4. 3. <i>Hnědé polévky</i> 4. 4. <i>Vývary</i> 4. 5. <i>Zavářky do polévky</i> 4. 6. <i>Vložky do polévky</i> 4. 7. <i>Bílé polévky</i> 4. 8. <i>Přesnídkové polévky</i>	<b>90</b>
<b>5. PŘÍLOHY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin</li> <li>• ovládá způsob přípravy jednotlivých druhů příloh</li> <li>• pracuje s normami, recepturami, odbornou literaturou</li> <li>• hospodárně nakládá při se surovinami, energií, plynem, vodou</li> </ul>	5. 1. <i>Přílohy z brambor</i> 5. 2. <i>Přílohy z těstovin</i> 5. 3. <i>Přílohy z rýže</i> 5. 4. <i>Přílohy z mouky – knedlíky</i> 5. 5. <i>Přílohy z mouky – noky</i> 5. 6. <i>Přílohy ze zeleniny</i> 5. 7. <i>Přílohy z luštěnin</i>	<b>60</b>
<b>6. BEZMASÉ POKRMY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy</li> <li>• žák připraví a zhotoví polévku, hlavní pokrm a doplněk dle zásad zdravé výživy</li> </ul>	6. 1. <i>Bezmasé pokrmy z brambor</i> 6. 2. <i>Bezmasé pokrmy ze zeleniny – zhotovení obědového menu dle zásad zdravé výživy</i> 6. 3. <i>Bezmasé pokrmy z rýže a krup</i> 6. 4. <i>Bezmasé pokrmy z těstovin</i> 6. 5. <i>Bezmasé pokrmy z hub</i> 6. 6. <i>Bezmasé pokrmy z luštěnin</i> 6. 7. <i>Bezmasé pokrmy z vajec</i> 6. 8. <i>Bezmasé pokrmy ze sýrů a tvarohu</i> 6. 9. <i>Sladké bezmasé pokrmy</i>	<b>78</b>
<b>7. MOUČNÍKY</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ovládá přípravu moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů</li><li>• popíše výrobu základních druhů těst</li><li>• vyjmenuje jednotlivé druhy náplní do těst a dokáže je vhodně použít</li></ul>	<p>7. 1. <i>Moučníky z kynutého těsta</i> 7. 2. <i>Moučníky z litých těst</i> 7. 3. <i>Moučníky z lineckého a vaflového těsta</i> 7. 4. <i>Moučníky z piškotového a třeného těsta</i> 7. 5. <i>Moučníky z listového těsta</i> 7. 6. <i>Moučníky z odpalovaného těsta</i> 7. 7. <i>Moučníky z tvarohového těsta a tvarohu</i> 7. 8. <i>Kaše, pudinky, sladké teplé omáčky</i> 7. 9. <i>Náplně do těst</i></p>	<b>72</b>
--	--	-----------

481. – 600. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 17**

**Počet hodin celkem: 680**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>8. ZÁKLADY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zopakuje zásady BOZP, PO a hygienu při práci</li> <li>• vyjmenuje a charakterizuje základy</li> <li>• popíše způsoby zahušťování</li> </ul>	8. 1. <i>BOZP, PO, hygienické předpisy</i> 8. 2. <i>Cibulový základ</i> 8. 3. <i>Paprikový základ</i> 8. 4. <i>Zeleninový základ</i> 8. 5. <i>Způsoby zahušťování pokrmů</i>	<b>56</b>
<b>9. OMÁČKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozdělení omáček</li> <li>• charakterizuje význam omáček</li> <li>• popíše přípravu základních omáček</li> </ul>	9. 1. <i>Rozdělení omáček</i> 9. 2. <i>Teplé bílé omáčky, Bešamel</i> 9. 3. <i>Teplé bílé omáčky, Velouté</i> 9. 4. <i>Hnědé omáčky</i> 9. 5. <i>Omáčky k vařenému hovězímu masu</i> 9. 6. <i>Studené omáčky majonézové</i> 9. 7. <i>Studené omáčky krycí</i>	<b>63</b>
<b>10. HOVĚZÍ MASO, VEPŘOVÉ MASO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vlastnosti masa</li> <li>• ovládá rozdělení masa na jednotlivé díly, jeho vykostění, rozdělení na části, porcování</li> <li>• popíše předběžnou přípravu hovězího a vepřového masa</li> <li>• používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů i minutek</li> <li>• vyjmenuje druhy drobů</li> <li>• charakterizuje minutkové maso</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně</li> <li>• kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> </ul>	10. 1. <i>Charakteristika hovězího masa</i> 10. 2. <i>Předběžná úprava hovězího masa</i> 10. 3. <i>Použití jednotlivých částí hovězího masa</i> 10. 4. <i>Špikování masa</i> 10. 5. <i>Hovězí maso vařené</i> 10. 6. <i>Hovězí maso dušené</i> 10. 7. <i>Hovězí maso pečené</i> 10. 8. <i>Hovězí maso – minutková úprava</i> 10. 9. <i>Hovězí maso – vnitřnosti</i> 10. 10. <i>Charakteristika vepřového masa</i> 10. 11. <i>Předběžná úprava vepřového masa</i> 10. 11. <i>Použití jednotlivých částí vepřového masa</i> 10. 12. <i>Vepřové maso vařené</i>	<b>194</b>

	<p>10. 13. <i>Vepřové maso dušené</i>  10. 14. <i>Vepřové maso pečené</i>  10. 15. <i>Vepřové maso – minutková úprava</i>  10. 16. <i>Vepřové maso - vnitřnosti</i></p>	
<b>11. UZENÉ MASO</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší způsoby nakládání masa na uzení</li> <li>• používá uzené maso na přípravu teplých i studených pokrmů</li> <li>• ovládá přípravu uzeného masa a uzenin uvedených v recepturách teplých pokrmů</li> </ul>	<p>11. 1. <i>Nakládání uzeného masa</i>  11. 2. <i>Použití uzenin a uzeného masa</i>  11. 3. <i>Pokrmů z uzenin</i>  11. 4. <i>Pokrmů z uzeného masa</i></p>	<b>28</b>
<b>12. MLETÉ MASO</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže rozeznat vhodné druhy masa na mletí</li> <li>• vyjmenuje a popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – masové kašoviny, směsi, salmi, salpikony, ragú, krokety</li> <li>• dbá a dodržuje zásady při zpracování mletého masa</li> </ul>	<p>12. 1. <i>Předběžná úprava mletého masa, vhodné druhy</i>  12. 2. <i>Nástroje na mletí masa</i>  12. 3. <i>Mletá masa vařená</i>  12. 4. <i>Mletá masa dušená</i>  12. 5. <i>Mletá masa pečená</i>  12. 6. <i>Mletá masa smažená</i></p>	<b>56</b>
<b>13. DRŮBEŽ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s technologickými postupy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež</li> <li>• využívá předběžnou přípravu, vykostování a porcování drůbeže</li> <li>• dokáže vhodně určit tepelnou úpravu pokrmů</li> <li>• rozdělí a popíše druhy a přípravy nádivek a vnitřností</li> </ul>	<p>13. 1. <i>Rozdělení drůbeže</i>  13. 2. <i>Předběžná úprava</i>  13. 3. <i>Vykostování drůbeže</i>  13. 4. <i>Formování drůbeže</i>  13. 5. <i>Drůbež – vaření</i>  13. 6. <i>Drůbež – dušení</i>  13. 7. <i>Drůbež – pečení</i>  13. 8. <i>Drůbež – smažení</i>  13. 9. <i>Drůbež – minutková úprava</i>  13. 10. <i>Úprava drůbežích drobů</i>  13. 11. <i>Nádivky</i></p>	<b>105</b>
<b>14. RYBY</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozezná sladkovodní a mořské ryby včetně předběžné přípravy</li> <li>• pracuje s technologickými postupy a přípravou tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</li> <li>• využívá vhodné tepelné úpravy pokrmů z ryb</li> </ul>	<p>14. 1. <i>Předběžná příprava ryb</i>  14. 2. <i>Úprava ryb vařením</i>  14. 3. <i>Úprava ryb dušením</i>  14. 4. <i>Úprava ryb pečením</i>  14. 5. <i>Úprava ryb smažením</i>  14. 6. <i>Úprava pokrmů z ryb –</i></p>	<b>42</b>

**Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace**  
**ŠVP Kuchařské práce – 5. 13. Učební osnova, odborný výcvik**

<ul style="list-style-type: none"><li>• žák připraví a zhotoví pokrm z biosurovin</li></ul>	<i>zhotovení pokrmu z biosurovin (Pohořelický biokapr)</i>	
---	--	--

545. – 680. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.

**Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 27**

**Počet hodin celkem: 1080**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>15. STUDENÁ KUCHYŇ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zopakuje BOZP, PO a hygienu při práci</li> <li>• připravuje základní pokrmy studené kuchyně</li> <li>• ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně, jejich aranžování na mísy, zakládání obložených mís na slavnostní tabuli</li> <li>• respektuje odlišnosti technologických postupů při přípravě surovin studené kuchyně</li> </ul>	15. 1. Význam výrobků studené kuchyně 15. 2. Úprava majonéz, jednoduchých a složitých salátů, rosolu, aspiku 15. 3. Úprava obložených chlebičků, chuťovek, kanapek 15. 4. Plněná a obložená vejce, plněná zelenina, ovoce 15. 5. Masité a sýrové pěny 15. 6. Obložené mísy 15. 7. Opakování	<b>360</b>
<b>16. ALTERNATIVNÍ TÉMA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje dietní pokrmy</li> <li>• připravuje základní dietní pokrmy</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>• charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• respektuje odlišnosti technologických postupů a tepelných úprav při přípravě teplých předkrmů</li> <li>• ovládá technologické postupy při přípravě skopového, jehněčího, kůzlečího, telecího masa a zvěřiny</li> <li>• volí vhodné druhy tepelných úprav a příloh</li> <li>• kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>• používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu</li> </ul>	16. 1. Dietní pokrmy 16. 2. Cizí kuchyně 16. 3. Teplé předkrmy 16. 4. Skopové, jehněčí a kůzlečí maso 16. 5. Telecí maso 16. 6. Zvěřina 16. 7. Prohlubování a opakování látky	<b>360</b>
<b>17. PŘÍPRAVA NA ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nacvičuje v ukázkových hodinách výrobky studené kuchyně, minutková masa, přílohy k hlavním pokrmům, moučníky, moučné pokrmy</li> <li>• volí vhodné druhy úprav a aranžování pokrmů</li> <li>• sestavuje menu jednoduché i složité</li> </ul>	Opakování učiva k závěrečným zkouškám	<b>144</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>• ovládá normování dle receptur</li></ul>		
---	--	--

865. – 1080. hod. tyto hodiny budou využity jako časová rezerva k opakování a prohlubování učiva, exkurzí a výchovně vzdělávacích akcí.



## **6. Organizační, personální a materiální podmínky**

### **6. 1. Identifikační údaje:**

Název organizace: Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace  
Sídlo: Cvrčovice č.p. 131, 691 23 Cvrčovice  
Název ŠVP: Kuchařské práce  
Kód a název oboru vzdělávání: 65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Platnost ŠVP: od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

### **6. 2. Spolupráce se sociálními partnery**

Spolupráce se sociálními partnery je založena v první řadě na spolupráci s provozovny společného stravování při zajišťování odborného výcviku třetích ročníků. Část žáků se připravuje pod vedením učitelů odborného výcviku ve školní jídelně, kterou naše škola provozuje. Jídelna je dobře vybavena zařízením na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladicím a mrazicím zařízením. Ostatní žáci konají odborný výcvik pod vedením odborných pracovníků na smluvních pracovištích. Podmínkou je, aby žáci mohli pracovat na smluvních pracovištích v místě svého bydliště. Spolupracujeme s takovým počtem firem, kolik je žáků v ročníku. Nejčastěji jsou to firmy v Brně, Znojmě, Pohořelicích, Břeclavi a menších obcích. Komunikace s partnery je obvykle na velmi dobré úrovni. Stravování žáků je vždy zajištěno, organizace praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oběd.

Důležitými sociálními partnery jsou také rodiče žáků. Škola si zakládá na velmi úzké spolupráci s rodiči, řeší společně s nimi studijní výsledky žáků, podporuje výchovně socializační vlivy rodiny, podílí se spolu s rodinou na vytváření vztahu žáka k práci a ke společnosti a pomáhá při výchově a formaci pracovních, mravních a volných návyků potřebných ke zdárnému výkonu povolání.

První kontakt rodičů se školou probíhá zpravidla v rámci Dne otevřených dveří, kdy se rodiče seznámí s areálem školy a mají možnost podívat se do hodin teorie i do průběhu praktického vyučování. Později přivádějí své děti k přijímacím pohovorům, aby zde ještě doladili své představy o zvoleném oboru a o možnostech žáka. Rodiče se pravidelně účastní slavnostního zahájení školního roku a společně s absolventy se také se školou loučí. Nejnavštěvovanější akcí bývá přehlídka řemeslné zručnosti, které se účastní rodinní příslušníci žáků i se svými příbuznými. Jsou zde pro ně připraveny drobné pozornosti a atraktivní program. V průběhu roku - většinou v rámci výstav, přicházejí rodiče zhlédnout výrobky žáků a pravidelně mají možnost si některé výrobky a výpěstky také zakoupit. Rodiče se také mohou aktivně podílet na chodu školy a to svou účastí v radě školy.

### **6. 3. Organizační podmínky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Teoretické vyučování oboru Kuchařské práce probíhá ve specializované učebně na odloučeném pracovišti, praktické vyučování je zajištěno v hlavní budově školy, kde je zřízena žákovská kuchyně.

Praktické vyučování probíhá na odborných pracovištích školy a na smluvních pracovištích v nacházejících se v místě bydliště žáka (např. restaurace, školní jídelny, závodní jídelny a další). Smluvní zajištění praktického vyučování žáků je realizováno na základě smlouvy o výuce, která je v souladu s ustanovením školského zákona a další legislativy. Smlouva je uzavírána na jeden školní rok.

Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními a výrobními podmínkami, obsluhou strojů a zařízení pod vedením vedoucího provozovny nebo jeho zástupce. Žák se zde podílí na přípravě i výrobě různých druhů jídel teplé i studené kuchyně. Škola zajišťuje zpětnou vazbu kontroly na pracovištích učitelem odborného výcviku. Úspěšný žák může po získání výučního listu pokračovat na pracovišti jako zaměstnanec a nadále se zdokonalovat ve zvoleném profesním oboru.

V každém ročním období v menší míře se kuchařský obor účastní různých prodejních a výstavních akcí ve Cvrčovicích i v Pohořelicích

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád, který vychází ze školského zákona. Upravuje pravidla a chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování. Chod internátu se řídí Vnitřním řádem internátu. Všichni žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem, žáci ubytovaní na internátu také s Vnitřním řádem internátu. Seznámení žáků se Školním řádem (případně Vnitřním řádem internátu) probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídních knihách (v případě internátu v denících výchovných skupin. Stejně tak i všichni zaměstnanci školy jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se jím.

#### **6. 4. Personální podmínky**

Všeobecně vzdělávací předměty, odborné předměty a odborný výcvik vyučují učitelé, z nichž většina splňuje požadavky legislativy na odbornou a pedagogickou způsobilost. Učitelé, kteří nesplňují odbornou způsobilost, mají zkušenosti z výrobní praxe a výborné pedagogické výsledky. Doplnění kvalifikace je v zájmu školy i učitelů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností v rámci nabídky pedagogických center a odborných kurzů. Odborné znalosti si doplňují také samostudiem.

Cílem naší organizace je dosáhnout 100% podílu učitelů v pedagogickém sboru, kteří budou splňovat podmínky pro pedagogickou činnost ve škole, která vzdělává žáky se specifickými vzdělávacími potřebami.

#### **6. 5. Materiální podmínky**

Odborné učiliště využívá pro svoje potřeby vilu, zahradnický pavilon, zahradu s parkem a budovu odloučeného pracoviště. Učebny nacházející se ve vile jsou vybaveny pro obor kuchařské práce speciálním potravinářským zařízením. Jsou zde roboty na zpracování surovin, šlehače, mixéry, kráječ, speciální kuchyňské váhy, sporáky, nerezové pracovní stoly a dřezy, lednice, chladicí zařízení a jiné učební pomůcky. K učebně odborného výcviku patří i malý příruční sklad, který slouží k uskladnění surovin pro potřebu cvičné kuchyně.

#### **Vila,**

bývalé sídlo rodiny Petersů slouží jako hlavní budova školy, ve které probíhá teoretické vyučování, odborný výcvik potravinářských oborů a oboru šití oděvů. Je zde umístěn také internát, sborovna, jídelna, kuchyně a ředitelství školy.

V suterénu budovy se nachází tělocvična, posilovna a kabinet tělesné výchovy, hlavní šatna žáků, šatny a sociální zařízení pro žáky potravinářských oborů, kancelář vedoucího stravování, sklady a pracovní provozy zaměstnanců.

V přízemí budovy se nachází dvě učebny pro teoretické vyučování, jedna z těchto dvou učeben slouží jako přednášková místnost. Je vybavena televizí, dataprojektorem s promítacím plátnem a možností připojení počítače. V této místnosti se nachází též knihovna pro žáky i pro učitele. Obě učebny jsou využívány k pořádání kulturních akcí. Dále jsou zde specializované učebny pro obory Stravovací a ubytovací služby-kuchařské práce a Potravinářská výroba-cukrářské práce. V přízemní části školy je také školní kuchyně a jídelna s kapacitou 50 míst určená pro stravování dojíždějících žáků, internátně ubytovaných žáků a pracovníků školy.

V prvním patře nalezneme mimo specializovanou učebnu pro obor šití oděvů dvě učebny pro teoretickou výuku různých oborů vybavené interaktivními tabulemi a další audiovizuální technikou. Počítačová učebna, která slouží nejen pro výuku předmětu práce s počítačem, ale je také k dispozici žákům, kteří se v mimoškolní době zajímají o práci na počítačích. Samozřejmostí je její připojení k internetu. Je vybavena audiovizuální technikou (dataprojektorem, plátnem, TV, DVD, video, vizualizérem). Kromě tříd se v tomto patře nachází ředitelství školy a kopírovací místnost.

Ve druhém patře budovy je umístěn internát pro ubytování dojíždějících žáků s kapacitou 52 lůžek.

V podkroví budovy je sborovna pro pedagogické pracovníky, kancelář výchovného poradce a kancelář metodika prevence patologických jevů.

V každém podlaží je sociální zařízení. K občerstvení studentů i veřejnosti slouží automat na nápoje.

Ředitelna, kanceláře, sborovna, vychovatelna i učebna pro výuku výpočetní techniky jsou propojeny počítačovou sítí. V učebnách je k dispozici operační systém Windows 10, Office 2007, 2013 a další software potřebný k výuce. V současné době mají možnost žáci a jejich zákonní zástupci využívat přes internet služby týkající se stravování ve školní jídelně.

### **Zahradnický pavilon, zahrada a park**

Kromě hlavní budovy se v areálu učiliště nachází pavilon, který využívají obory zahradnických prací. V něm jsou tři učebny, vazárna a dva skleníky. Ve sklenících je zavedeno automatické zavlažování a větrání skleníků. Dále se zde nalézá kabinet pro pedagogické pracovníky, sociální zařízení a kotelna, která vytápí celý objekt včetně skleníků. Zahrada je rozdělena na část parkovou a část užitkovou. Obě části jsou využívány pro výuku odborného výcviku budoucích zahradníků a aranžérů. V parkové části budou zbudovány v rámci projektu zdravá škola „Kouzelná stezka“ – pocitový chodník, „Pohádka máje“ – relaxační koutek a „Fitparčík“ s dřevěnými prvky.

### **Odloučené pracoviště**

Posledním objektem tvořící komplex školy je jednopatrová budova odloučeného pracoviště, kterou vlastní obec Cvrčovice a odborné učiliště je zde v pronájmu. V přízemí budovy jsou dvě učebny pro teoretické vyučování pro obory Kuchařské práce a Provozní služby. Dále se tu nachází šatna, sborovna pro pedagogické pracovníky a odpočinkový prostor pro studenty s aktualizovanými nástěnkami zaměřenými k oborům vyučovaným v daném podlaží.

V prvním poschodí se nachází dvě učebny. Jedna učebna pro výuku praktického i teoretického vyučování v oboru Malířské a natěračské práce. Druhou učebnu využívá pro teoretické vyučování obor aranžérské práce. Tato učebna je vybavena počítači, zpětným projektorem a interaktivní tabulí. Do této učebny je zaveden internet. Tuto učebnu mohou v případě potřeby využívat i žáci ostatních oborů.

Všechny učebny jsou vybaveny audiovizuální technikou. V každém podlaží budovy je sociální zařízení.

Vybavení všech učeben školy pro teoretické a praktické vyučování je na velmi solidní úrovni.

**Aktualizace vedena pod č. j OU–CV–610/2019**

- aktualizace v předmětu Občanská výchova a to konkrétně v učivu a cílech výuky 2. a 3. ročníku. Změny jsou platné od 1. 9. 2019.