
Střední škola Pohoda s.r.o., Na Vinici 2244, Litoměřice

**Střední škola Pohoda s.r.o.
ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

pro učební obor

RVP pro obor vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Název školního vzdělávacího programu:

Kuchařské práce

Obsah

| | |
|---|----|
| IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE | 1 |
| PROFIL ABSOLVENTA | 2 |
| CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU | 8 |
| UČEBNÍ PLÁN | 16 |
| TRANSFORMACE RVP DO ŠVP | 18 |
| UČEBNÍ OSNOVY | 19 |
| Učební osnova předmětu ČESKÝ JAZYK A LITERATURA | 19 |
| Učební osnova předmětu OBČANSKÁ VÝCHOVA | 24 |
| Učební osnova předmětu MATEMATIKA | 31 |
| Učební osnova předmětu TĚLESNÁ VÝCHOVA | 35 |
| Učební osnova předmětu PRÁCE S POČÍTAČEM | 41 |
| Učební osnova předmětu ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA | 46 |
| Učební osnova předmětu CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH | 50 |
| Učební osnova předmětu POTRAVINY A VÝŽIVA | 53 |
| Učební osnova předmětu POTRAVINY PRO KUČAŘE | 57 |
| Učební osnova předmětu STOLNIČENÍ | 60 |
| Učební osnova předmětu TECHNOLOGIE | 63 |
| Učební osnova předmětu ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ | 68 |
| Učební osnova předmětu ODBORNÝ VÝCVIK | 71 |
| Na tvorbě ŠVP – Kuchařské práce spolupracovali: | 77 |

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

| | |
|---------------------------------------|--|
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. |
| Adresa: | Na Vinici 2244, Litoměřice 41201 |
| Zřizovatel: | Jaroslava Simonová, Škrétova 25, Litoměřice Mgr. Bc. Hana Simonová, Janáčkova 2241, Litoměřice |
| RVP pro obor vzdělání: | 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Délka a forma studia : | 3 roky, denní studium |
| Jméno ředitele: | Mgr. Bc. Hana Simonová |
| Kontakty: | tel. 416732728, fax. 416799334 e-mail: info@soupohoda.com www.soupohoda.com |
| Platnost ŠVP : | od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem |

PROFIL ABSOLVENTA

| | |
|---|--|
| RVP pro obor vzdělání: | 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby |
| Název ŠVP : | Kuchařské práce |
| Dosažený stupeň vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Délka a forma studia: | 3 roky, denní studium |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem |
| Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce. | |

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchařské práce se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, teplé nápoje apod.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do učebního oboru kuchař-číšník za zvýhodněných podmínek.

Výčet kompetencí absolventa:

1. Kompetence odborné:

Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. absolvent:

- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržuje sanitační řád
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádí úklid a čištění skladovacích prostor

Ovládá přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. absolvent:

- pomáhá při přípravě pokrmů
- připravuje teplé pokrmy a přílohy
- připravuje vybrané studené pokrmy
- připravuje teplé nápoje
- čistí, udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití
- dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
- udržuje a zabezpečuje použitý inventář
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznají možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)

- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc

Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

2. Kompetence klíčové:

Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy:

- porozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- formuluje své myšlenky srozumitelně
- naslouchá pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse

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

Personální a sociální kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent připraven podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními

a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů:

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- je finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jedná v souladu s udržitelným rozvojem a podporuje hodnoty národní, evropské i světové kultury:

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných

předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení:

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

Matematické kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích:

- správně používá a převádí běžné jednotky
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

a pracovat s informacemi: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent pracoval podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využíval adekvátní zdroje informací a efektivně pracoval s informacemi:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učí se používat nové aplikace
- komunikuje elektronickou poštou
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních komunikačních technologií
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím, je mediálně gramotný

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

| Klíčové kompetence | Kompetence k učení | Kompetence k řešení problémů | Komunikační kompetence | Personální a sociální kompetence | Občanské kompetence a kulturní povědomí | Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám | Matematické kompetence | Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi | Odborné kompetence |
|--------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---|--|---|-------------------------------|--|---------------------------|
| Předmět | | | | | | | | | |
| Český jazyk a literatura | X | | X | X | X | | | X | |
| Občanská výchova | X | | X | X | X | X | | X | |
| Matematika | X | X | | | | | X | X | |
| Tělesná výchova | | | X | X | X | | | | |
| Práce s počítačem | X | X | X | | | X | X | X | |
| Chování pracovníků ve službách | X | | X | X | X | X | | | X |
| Potraviny a výživa | X | | | | | | | | X |
| Potraviny pro kuchaře | X | | | | | | | | X |
| Stolničení | X | | X | | | X | | | X |
| Technologie | X | X | | | | | X | X | X |
| Zařízení závodů | X | | | | | X | | | X |
| Základy anglického jazyka | X | X | X | | X | X | | X | |
| Odborný výcvik | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

Tabulka mezipředmětových vztahů

| Předmět | Český jazyk a literatura | Občanská výchova | Matematika | Tělesná výchova | Práce s počítačem | Chování pracovníků ve službách | Potraviny a výživa | Potraviny pro kuchaře | Stolničení | Technologie | Zařízení závodů | Základy anglického jazyka | Odborný výcvik |
|--------------------------------|--------------------------|------------------|------------|-----------------|-------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------------|------------|-------------|-----------------|---------------------------|----------------|
| Český jazyk a literatura | - | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Občanská výchova | x | - | | | | x | | | x | | | | x |
| Matematika | x | | - | x | | | x | | | | | | |
| Tělesná výchova | x | | x | - | x | | | | | | | | x |
| Práce s počítačem | x | x | x | | - | x | x | x | x | x | x | | |
| Chování pracovníků ve službách | x | x | | | x | - | | | x | | | | x |
| Potraviny a výživa | x | | x | | x | | - | | | | | | x |
| Potraviny pro kuchaře | x | | x | | x | x | x | - | | | | | x |
| Stolničení | x | x | | | | x | x | x | - | | | | x |
| Technologie | x | | x | | | | | | | - | x | | x |
| Zařízení závodů | x | | x | | x | | | | | x | - | | x |
| Základy anglického jazyka | x | | | | x | | | | | | | - | x |
| Odborný výcvik | x | | x | | | x | | | x | | | | - |

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

| | |
|---|--|
| RVP pro obor vzdělání: | 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby |
| Název ŠVP: | Kuchařské práce |
| Dosažený stupeň vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Délka a forma studia: | 3 roky, denní studium |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem |
| Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce. | |

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče - uchazeč nesmí trpět prognosticky závažnými onemocněními horních končetin (znemožňující jemnou motoriku), kůže, dýchacích cest a nekompensovanými formami epilepsie (k posouzení zdravotního stavu je kompetentní pouze příslušný ošetřující lékař)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro příslušný školní rok

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní části. Škola částečně nebo zcela využívá jednotného zadání závěrečných zkoušek dle Národního ústavu pro vzdělávání.

Písemná zkouška – žák si vybírá jedno téma z obsahu pro písemnou zkoušku z jednotného zadání závěrečné zkoušky (JZZZ).

Praktická zkouška – je stanovena obsahem pro praktickou zkoušku z JZZZ.

Ústní zkouška – žák si losuje právě jedno téma z obsahu pro ústní zkoušku z JZZZ.

Konkrétní podoba závěrečné zkoušky je stanovena z rozhodnutí ředitele školy na základě doporučení předmětové komise pro daný školní rok. Ředitelka školy a členové předmětové komise se řídí doporučením JZZZ, které vychází ze vzdělávacích oblastí a okruhů – stravovací služby, chování pracovníka a svět práce.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Před zahájením ústní, popřípadě praktické zkoušky, se žáci nezúčastňují vyučování po dobu 5 vyučovacích dnů. Žák přestává být žákem školy dnem, který následuje po dni, kdy úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku. Pokud závěrečnou zkoušku vykoná neúspěšně, nebo ji nekoná v řádném termínu, přestává být žákem 30. června roku, v němž měl vzdělávání řádně ukončit.

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

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se za zvýhodněných podmínek o studium oboru Kuchař-číšník.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. V jednom týdnu absolvují žáci 2 dny teoretickou výuku a 3 dny praktickou výuku. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání.

Teoretická výuka probíhá v učebnách a odborných učebnách (počítačová učebna, učebna pro odborné předměty oboru Kuchařské práce). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí technologie, potravin a výživy a moderních technologií, návštěvou tematicky zaměřených výstav a podílem na organizaci společenských akcí školy i města.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firem. Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a zástupce ředitele pro odborný výcvik.

Pojetí vzdělávacího programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby vydaného MŠMT dne 29. 5. 2008, č. j. 6 907/2008-23. Učební obor je náročnější na manuální dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Při sestavování obsahu vzdělávání je respektována snaha vybavit absolventa takovými dovednostmi, znalostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Důraz je kladen na spojení teorie s praxí, na větší univerzálnost pojetí výuky, na flexibilitu a kreativitu žáků, učitelů i vzdělávacích strategií.

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

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

Metody a formy výuky

Volí je vyučující s ohledem na charakter předmětu, na konkrétní situaci v pedagogickém procesu, na vlastní zkušenosti a na možnosti školy. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků, přičemž se opírá hlavně o zájem o zvolený obor. Aplikační příklady jsou rovněž vybírány s ohledem na zvolený obor.

Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Z metodických přístupů se nejčastěji uplatňují: výklad s návazností na předchozí znalosti, řízený rozhovor, řešení úkolů, týmová práce s počítačem. Vlastní práce žáků se realizuje formou diskuze, písemné a ústní prezentace, referátů, praktických cvičení, soutěží a projektů.

Součástí teoretické výuky je i uplatňování názornosti, přispívající k lepšímu pochopení učiva. K tomu účelu slouží vzorky, audio, video, CD a DVD nahrávky, situační metody, projekty, exkurze a výstavy. Velký důraz je kladen na mezipředmětové vztahy, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Odborný výcvik vede k využití a aplikaci teoretických poznatků v praxi, k rozšíření odborných znalostí a k získávání a zdokonalování odborných dovedností. Žák získává jistotu při provádění praktických činností, stává se odpovědným za kvalitu své práce a za vlastní

podíl na práci kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění a upevňování pracovních návyků. Vlastní práce žáků se realizuje formou nácviku činností v modelových i reálných situacích, účastí na přípravě a realizaci rautů, plesů, svateb a jiných společenských akcí.

Hodnocení žáků

Základem pro hodnocení prospěchu a chování je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení, sebe posuzování a kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém)
- individuální přístup k žákům
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení
- výsledky v soutěžích odborných dovedností

Hodnocení teoretického vyučování

Provádí se ústní i písemnou formou. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování, případně grafická úprava. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty a aktivita žáků při vyučování.

Hodnocení odborného výcviku

Provádí se formou bodového systému obdobného tomu, který se používá při odborných soutěžích a závěrečných zkouškách. Hodnotí se individuálně kvalita jednotlivých pracovních úkonů.

Při hodnocení žáků je používané slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

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

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

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

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá podle platné legislativy.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami jsou osoby zdravotně postižené, zdravotně znevýhodněné nebo sociálně znevýhodněné (viz 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů).

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení (dyslexie, dysgrafie,...). Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu.

Práce s žáky s poruchami učení a chování spočívá především ve volbě vhodných metod a forem učení, v respektování druhu poruchy při hodnocení, ve stanovení individuálního tempa a jiných podpůrných činností. Nejvhodnější přístup je konzultován s výchovným poradcem a případně s pedagogicko-psychologickou poradnou.

Práce s žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci k učení a ve volbě vhodného výchovného postupu. V těchto případech je nutná těsná spolupráce výchovného poradce, třídních učitelů, případně rodičů a sociálních institucí. Žáci z Dětských domovů, z Domů na půl cesty, aj. azylových domů jsou od veškerých poplatků za vzdělávání osvobozeni.

Škola má též individuální přístup k aktuálním životním situacím některých žáků a snaží se jim, po dohodě se zřizovateli školy, umožnit řešit tíživé aktuální situace v jejich životě, které by jim mohly znemožnit dokončení studia.

Práce s žáky se zdravotním znevýhodněním nebo postižením spočívá především v jejich motivaci k učení a ve volbě vhodného výchovného postupu. V těchto případech je nutná těsná spolupráce rodičů a asistenta pedagoga (pokud žáka doprovází), výchovného poradce, třídních učitelů a sociálních institucí. Žáci z Dětských domovů, z Domů na půl cesty, aj. azylových domů jsou od veškerých poplatků za vzdělávání osvobozeni.

Škola má též individuální přístup k aktuálním životním situacím některých žáků a snaží se jim, po dohodě se zřizovateli školy, umožnit řešit tíživé aktuální situace v jejich životě, které by jim mohly znemožnit dokončení studia.

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

Žáci mimořádně nadaní pouze v některých oblastech jsou též integrováni do běžných tříd a jejich podpora spočívá v individuálním přístupu. Ve výuce těchto žáků jsou využívány náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi. Při skupinové výuce a týmové práci jsou žáci vhodně zapojováni především jako vedoucí (i jako členové). Učitel se snaží je vést k co nejlepším výkonům i v předmětech, na které nejsou orientováni.

Žákům mimořádně nadaným ve všech oblastech škola navrhne a umožní za daných podmínek (vykonání rozdílových zkoušek) přeřazení do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Škola se též snaží si mimořádně nadané a schopné žáky udržet, a to zejména formou nabídky další spolupráce (nabídka pracovního místa dle oboru, ...). Během studia jsou tito žáci více zapojováni do projektů, soutěží a jiných akcí na různých úrovních konaných nejen ve škole, ale i mimo školu (např. s mezinárodní účastí, ...).

Ředitelka školy může na základě žádosti zákonných zástupců a souhlasu žáka povolit změnu oboru vzdělání.

Na základě výborných studijních úspěchů žáka je možné žádat o změnu učebního oboru E na učební obor H.

V rámci rozhodnutí o přestupu žáka zejména pokud přestoupí a dojde ke změně oboru vzdělání, ředitelka školy stanoví rozdílovou zkoušku a určí její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Vzdělávání dospělých

Vzdělávání dospělých v tomto vyučovacím programu probíhá na základě individuálního studijního plánu stanoveného ředitelkou školy. Zde jsou řádně stanoveny konzultace a termíny zkoušek. Zároveň jsou evidovány studijní výsledky žáka, na jejichž základě je poté

vydáno příslušné vysvědčení. Po úspěšném ukončení závěrečných zkoušek je vydáno Vysvědčení o závěrečné zkoušce a Výuční list.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Prolíná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou a zdravotní výchovou, občanskou výchovou a ekonomikou.

Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy. Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. Dále má škola zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení BOZP a PO, Směrnici pro zajištění BOZP, Požární řády a Požární poplachové směrnice. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik.

V teoretickém vyučování a v odborném výcviku jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku a průběžně dle potřeby. Poučení stvrzují svým podpisem do formuláře o školení BOZP a PO.

Do deníku evidence OV se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku. Jednotlivá smluvní pracoviště si v rámci svého provozu doškoluje žáky při příchodu.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je o způsobech předcházení těmto rizikům prokazatelným způsobem. Mimoškolní aktivity se řídí Vnitřním metodickým pokynem k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů Střední školy Pohoda s.r.o.

Organizační zabezpečení vzdělávání

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení je platný Školní řád. Jeho součástí je i Klasifikační řád. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i v domově mládeže.

S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku. Klasifikační řád uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

Škola využívá informační portál „Škola on-line“. Zde najdou žáci, zákonní zástupci a pedagogičtí pracovníci informace a dokumenty potřebné ke studiu-výuce. Je to významný komunikační prostředek mezi školou-zákonnými zástupci žáků-žáky. Zapisuje se zde docházka, klasifikace a jiná aktuální sdělení. Generují se zde důležité pedagogické dokumenty, vysvědčení, atd.

Personální zabezpečení vzdělávání

Všechny všeobecně vzdělávací předměty se škola snaží obsazovat plně kvalifikovanými pracovníky. Učitelé všeobecných i odborných předmětů mající pouze střední vzdělání se snaží v rámci DVPP doplnit vysokoškolské vzdělání. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, případně profesními organizacemi.

Spolupráce se sociálními partnery

Podstatná část spolupráce se realizuje při zabezpečování odborného výcviku, který probíhá dvěma způsoby. Buď se jedná o skupinovou výuku na vlastních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo jsou žáci rozmístěni jednotlivě na různých provozních pracovištích a jejich odborný výcvik probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firmy. Hlavním kritériem při rozmísťování žáků je místo jejich bydliště a dopravní dostupnost pracoviště. Komunikace se zúčastněnými firmami je na dobré úrovni. Instruktoři mají možnost kontaktu se školou prostřednictvím pověřeného pedagogického pracovníka, mohou se účastnit jednání pedagogické rady, závěrečných zkoušek a dalších akcí. Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se nejen zvyšuje zájem zaměstnavatelů o absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na přípravě žáků, případně žáky hmotně podporovat.

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, je Úřad práce v Litoměřicích. Ten je významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňuje tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali.

Škola úzce spolupracuje i s Hospodářskou komorou v Chomutově při náborových akcích.

Z profesních organizací škola spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů, které nabízejí vzdělávací kurzy jak pedagogickým pracovníkům, tak žákům. Pod záštitou těchto organizací jsou pořádány také soutěže a přehlídky, kterých se účastní i naše škola, a ze kterých si přiváží různá ocenění.

Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností. Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou individuálních schůzek, na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy.

Škola dále využívá spolupráce s K-centrem, fond UNICEF a různými organizacemi pořádající dobročinné akce (viz. směrnice).

Materiální zabezpečení vzdělávání

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy Na Vinici 2244, Litoměřice. Jednotlivé předměty se vyučují v kmenových učebnách vybavených stabilně tabulí, PC a interaktivním dataprojektorem. Všem vyučujícím jsou k dispozici mobilní technické prostředky, např. televizory, videa, CD a DVD přehrávače, magnetofony, zpětný projektor a dataprojektor. Kapacita učeben je min. 12 a max. 34 žáků.

Z odborných učeben jsou v budově k dispozici: počítačové učebny, učebny na cizí jazyky a učebny pro odborné předměty oboru Kuchařské práce. Pro výuku tělesné výchovy je k dispozici smluvně zajištěná tělocvična.

Pro odborný výcvik má škola vlastní pracoviště, které je umístěno v budově Domova mládeže, Žižkova 2 a budově školy, Na Vinici 2244. Jedná se o plně vybavené kuchyně - je vybavena technologií, tzn. stroji a zařízením odpovídajícím platným právním předpisům a pracoviště vyhovuje hygienickým i bezpečnostním předpisům.

Dále škola využívá smluvní pracoviště pro odborný výcvik. Tato pracoviště jsou vždy sjednána na jeden školní rok.

Ve škole se vzdělávají žáci převážně z Ústeckého kraje. Pro ty, kteří nemohou denně dojíždět, je k dispozici Domov mládeže Žižkova 2, Litoměřice. Žáci jsou ubytováni ve čtyřlůžkových pokojích se sociálním zařízením na poschodí. Ve volném čase mohou využívat venkovní sportovní hřiště, společenskou místnost (televizor, video...), studovnu, počítačovou pracovnu a kuchyňku.

Způsoby začlenění průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky zařazena tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků s vazbou na konkrétní učivo.

Téma Občan v demokratické společnosti rozvíjí občanskou gramotnost, hodnotovou orientaci a sebevědomí žáka. Učí umění kompromisu, vztahu k materiálním i duchovním hodnotám a schopnosti odolávat myšlenkovým manipulacím. Klade důraz na vzájemné vztahy, úctu a empatii.

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 města 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. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Člověk a životní prostředí vytváří etické, estetické a citové vztahy k prostředí a ke zdraví, učí úctě k životu ve všech formách. Mapuje vztahy mezi prostředím a lidskými aktivitami na lokální, regionální a globální úrovni.

Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů,

besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma Člověk a svět práce formuje znalosti a kompetence potřebné k optimálnímu využití osobnostních a odborných předpokladů pro výkon profese a kariérový postup. Formuje zodpovědnost za vlastní život, nutnost celoživotního vzdělávání jako reakci na změněné podmínky v profesi i v životě.

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.

Téma Informační a komunikační technologie připravuje žáky na život v „informační společnosti“, tj. takové, ve které se využívá digitálního zpracování, přenosu a uchovávání informací. Upozorňuje na vývoj a využití IKT v pracovních, občanských i soukromých aktivitách.

Výuka předmětu Práce s počítačem je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základní softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Přehled uplatnění průřezových témat**K** kontinuální uplatnění**P** participiální uplatnění

| Předmět | Občan v demokratické společnosti | Člověk a životní prostředí | Člověk a svět práce | Informační a komunikační technologie |
|---------------------------------------|---|---|--------------------------------|---|
| <i>Český jazyk a literatura</i> | P | | P | P |
| <i>Občanská výchova</i> | K | K | K | P |
| <i>Matematika</i> | P | | P | P |
| <i>Tělesná výchova</i> | P | P | P | |
| <i>Práce s počítačem</i> | P | P | K | K |
| <i>Chování pracovníků ve službách</i> | P | P | K | P |
| <i>Potraviny a výživa</i> | | P | P | P |
| <i>Potraviny pro kuchaře</i> | | P | | P |
| <i>Stolničení</i> | | P | | P |
| <i>Technologie</i> | | P | | P |
| <i>Zařízení závodů</i> | | P | P | |
| <i>Základy anglického jazyka</i> | P | | P | P |
| <i>Odborný výcvik</i> | P | P | P | P |

UČEBNÍ PLÁN

RVP pro obor vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Název ŠVP: Kuchařské práce
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
 Platnost ŠVP: 1. 9. 2011
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

| <u>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</u> | <u>Počet týdenních vyučovacích hodin</u> | | | |
|---|--|-----------|-----------|---------------------------------|
| | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | Celkem/ Celkem za studium |
| A. Základní vyučovací předměty | 6 | 6 | 6 | 18/594 |
| Český jazyk a literatura | 1 | 1 | 1 | 3/99 |
| Občanská výchova | 1 | 1 | 1 | 3/99 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3/99 |
| Tělesná výchova | 2 | 2 | 2 | 6/198 |
| Práce s počítačem | 1 | 1 | 1 | 3/99 |
| B. Předměty specializace | 6 | 6 | 6 | 18/594 |
| Chování pracovníků ve službách | 1 | 1 | 0 | 2/66 |
| Potraviny a výživa | 2 | 1 | 1 | 4/132 |
| Potraviny pro kuchaře | 0 | 1 | 1 | 2/66 |
| Stolničení | 0 | 1 | 1 | 2/66 |
| Technologie | 2 | 2 | 2 | 6/198 |
| Zařízení závodů | 1 | 0 | 0 | 1/33 |
| Základy anglického jazyka | 0 | 0 | 1 | 1/33 |
| Celkem hodiny ve škole | 12 | 12 | 12 | 36/1188 |
| | | | | |
| Odborný výcvik | 18 | 21 | 21 | 60/1980 |
| | | | | |
| Celkem | 30 | 33 | 33 | 96/3168 |

Přehled využití týdnů ve školním roce

| <u>Činnost</u> | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Vyučování dle rozpisu učiva | 33 | 33 | 33 |
| Lyžařsko-turistický kurz (ad. 1) | 1 | - | - |
| Cyklistický kurz (ad. 1) | - | 1 | - |
| Dny týdnu Pohody (ad. 2) | 1 | 1 | 1 |
| Časová rezerva | 5 | 5 | 6 |
| Celkem týdnů | 40 | 40 | 40 |

Ad. 1. Každý školní rok bude pořádán lyžařsko-turistický kurz a cyklistický kurz. Kurzy jsou navrženy do prvního a druhého ročníku. Vzhledem k sociálním podmínkám našich

studentů budou tyto kurzy nepovinné a v případě neobsazenosti plánovanými ročníky budou doplněny žáky z jiných tříd, případně oborů.

Ad. 2. V průběhu každého školního roku budou pořádány dny týdnu Pohody. Jedná se o pět výchovně vzdělávacích dnů a účastní se jich žáci celé školy:

| | Název „Dnu Pohody“ | Předpokládaný měsíc konání |
|----|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. | ekologický den | září |
| 2. | den sociálně-patologických jevů | listopad |
| 3. | kulturně-státní den | únor |
| 4. | den zdraví a bezpečnosti | květen |
| 5. | sportovně-odborný den | červen |

V těchto „dnech“ je kladen především důraz na aplikaci teoretických znalostí do praktického života z oblastí: výchovy ke zdraví, ekologie, společenských věd a všech průřezových témat.

Organizací jednotlivých dnů jsou pověřováni konkrétní pedagogičtí pracovníci, kteří vypracují harmonogram činností, úkolů, testů a delegují kolegy ke spolupráci a k pomoci s organizací.

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP

RVP pro obor vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Název ŠVP: Kuchařské práce
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
 Platnost ŠVP: 1. 9. 2011
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

| Škola: | Střední škola Pohoda s.r.o., Na Vinici 2244, 412 01 Litoměřice | | | |
|---|--|---|---|-------------------------------------|
| Kód a název RVP: | 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby | | | |
| Název ŠVP: | Kuchařské práce | | | |
| RVP | | ŠVP | | |
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Min. počet týdenních vyučovacích hodin celkem | Vyučovací předmět | Počet týdenních vyučovacích hodin celkem | Využití disponibilních hodin |
| Jazykové vzdělávání: Český jazyk | 2 | Český jazyk a literatura | 2 | |
| Občanský vzdělávací základ | 3 | Občanská výchova | 3 | |
| Matematické vzdělávání | 3 | Matematika | 3 | |
| Estetické vzdělávání | 1 | Český jazyk a literatura | 1 | |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | Tělesná výchova | 3 | +3 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 3 | Práce s počítačem | 3 | |
| Chování pracovníků ve službách | 7 | Chování pracovníků ve službách Odborný výcvik | 2 5 | |
| Stravovací služby | 34 | Stolnění Potraviny a výživa Potraviny pro kuchaře Zařízení závodů Technologie Odborný výcvik | 2 4 2 1 6 19 | |
| Disponibilní hodiny | 40 | Základy anglického jazyka Odborný výcvik Tělesná výchova | 1 36 3 | 1 36 3 |
| Celkem | 96 | Celkem | 96 | |

UČEBNÍ OSNOVY

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

| | |
|---|-----------------------------|
| Název vyučovacího předmětu: | ČESKÝ JAZYK A LITERATURA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. |
| | Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 99 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|-------------------------------|---|
| Cíl předmětu: | <p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.</p> <p>Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> -chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého znaku z obou oblastí -rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti -chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich -uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých -pracovali samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti -porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej -rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury. |
| Charakteristika učiva: | <p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP -Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.</p> <p>Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou formou. Rozvíjí vědomosti a dovednosti z učiva o větě jednoduché a souvětí. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.</p> <p>Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, osobního a úředního dopisu, žádosti jednoduchého popisu, životopisu. Zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>vystupování.</p> <p>Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti.</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty Občanská výchova, cizí jazyk, Práce s počítačem, odborné předměty.</p> |
| Metody a formy výuky: | <p>Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.</p> <p>Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech, návštěva místní knihovny a muzeí, filmových a divadelních představení, prohlubování čtenářských dovedností.</p> |
| Hodnocení žáků: | <p>Numerické, slovní, jednotlivců a skupin, diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Pohoda s.r.o.</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Personální a sociální kompetence</p> <p><u>Občanské kompetence kulturní povědomí</u></p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| -rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby -používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie | Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností -národní jazyk a jeho útvary -evropské a světové jazyky |
| -vhodně se prezentuje -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev | Komunikační a slohová výchova -komunikační situace, komunikační strategie |
| -zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů -rozumí obsahu textu, ví, kde jí místní knihovna a co v ní může najít | Práce s textem a získávání informací -informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet |
| -rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text | Práce s literárním textem -základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -četba a interpretace literárního textu |
| -orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci | Kultura -kulturní instituce v ČR a v regionu -estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě |
| Celkem | 33 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| -rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu | Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - jazyková kultura - obohacování slovní zásoby a |

| | |
|--|--|
| -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby -používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie | tvoření slov |
| -vhodně se prezentuje -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev | Komunikační a slohová výchova -projevy prostě sdělovací, administrativní prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krásné informační útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci) |
| -zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů -rozumí obsahu textu -ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít. | Práce s textem a získávání informací -techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor |
| -rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text | Práce s literárním textem -základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -četba a interpretace literárního textu |
| -orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci | Kultura -společenská kultura, principy a normy kulturního chování -kultura bydlení, odívání |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| -rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby -používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie | Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností -slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie -tvarosloví a skladba |
| -vhodně se prezentuje -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev | Komunikační a slohová výchova -grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů |
| -zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů | Práce s textem a získávání informací |

| | |
|--|---|
| -rozumí obsahu textu - ví, kde jí místní knihovna a co v ní může najít | -získávání informací z textu (též odborného a administrativního) |
| -rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text | Práce s literárním textem -základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -četba a interpretace literárního textu |
| -orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci | Kultura -ochrana a využívání kulturních hodnot |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | OBČANSKÁ VÝCHOVA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 99 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|-------------------------------|--|
| Cíl předmětu: | Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k/ke vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu / tj. totožnost – tzn. Kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl/ a nenechat se manipulovat. |
| Charakteristika učiva: | <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby v poznávací oblasti žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru <p>Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně a žít čestně -jednat pro sociálně, tj. jako eticky /morálně/ vyzrálý člověk – snažit se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávat za to žádnou odměnu -projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně -přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat -uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej -na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti -zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky -vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své |

| | |
|---|--|
| | finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu. |
| Metody a formy výuky: | Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav, návštěvy stánků institucí. |
| Hodnocení žáků: | Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter/etická výchova/. V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím/ televize, rozhlas, tisk, internet/ a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení a zábavu. <u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> <u>Komunikační kompetence</u> Personální a sociální kompetence Občanské kompetence kulturní povědomí <u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u> Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi <u>Průřezová témata</u> Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí |

| | |
|--|---|
| | Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie |
|--|---|

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| <p>-popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení, vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku /národu/ nebo jiné skupině</p> <p>-dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>-uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>-sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</p> <p>-navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokové sazby a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN/ roční procentní sazba nákladů/</p> <p>-na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>-je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti/ např. v médiích, v reklamě, v politice,.../</p> <p>-na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti/ rovnosti mužů a žen/</p> <p>-popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</p> <p>-vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost</p> | <p>Člověk v lidském společenství</p> <p>-lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</p> <p>-odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</p> <p>-sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</p> <p>-rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p> <p>-rasy, národa a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <p>-postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>-víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p> |
| <p>-uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</p> <p>-uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje/ sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost,.../</p> <p>-vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <p>-uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan</p> | <p>Člověk jako občan</p> <p>-lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</p> <p>-svobodný přístup k informacím, média /tisk, televize, rozhlas, internet/, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</p> <p>-stát a jeho funkce, ústava a</p> |

| | |
|---|---|
| <p>povinnosti</p> <p>-uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</p> <p>-uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</p> <p>-uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</p> <p>-uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</p> <p>-v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání / tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou/, od špatného – nedemokratického jednání</p> <p>-objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</p> | <p>politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</p> <p>-politika, politické strany, volby, právo volit</p> <p>-politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</p> <p>-občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</p> <p>-základní hodnoty a principy demokracie</p> |
| Celkem | 33 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| <p>-popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</p> <p>-uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>-dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</p> <p>-dovede z textu smlouvy / např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce/ zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy a to včetně jejích všeobecných podmínek</p> <p>-na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</p> <p>-vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p> <p>-popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání/ šikana, lichva, násilí, vydírání.../</p> | <p>Člověk a právo</p> <p>-právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</p> <p>-soustava soudů v ČR, právnícká povolání / notáři, advokáti, soudcové/</p> <p>-právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</p> <p>-manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</p> <p>-trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení / policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/</p> <p>-kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými</p> |
| -stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a | Člověk a hospodářství |

| | |
|--|---|
| <p>vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období,...</p> <p>-rozpozná běžné cenové triky / cena bez DPH,.../ a klamavé nabídky</p> <p>-dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <p>-popíše, co má obsahovat pracovní smlouva,</p> <p>-dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovních právních záležitostech</p> <p>-dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, směnění peníže za použití kurzovního lístku</p> <p>-vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</p> <p>-dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav/ banka, pojišťovna/ a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné, nebo nutné a výhodné</p> <p>-dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</p> <p>-vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</p> <p>-dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</p> | <p>-trh a jeho fungování /zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny/</p> <p>-hledání zaměstnání, služby úřadů práce</p> <p>-nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p>-vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>-povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>-druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>-peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk / v tuzemské a zahraniční měně/</p> <p>-inflace</p> <p>-pojištění/ sociální, zdravotní a komerční/</p> <p>-mzda časová a úkolová</p> <p>-daně, daňové přiznání</p> <p>-služby peněžních ústavů</p> <p>-pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p> |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| <p>-dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</p> <p>-popíše státní symboly</p> <p>-uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých / včetně lokalizace na mapě/</p> <p>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</p> <p>-uvede hlavní problémy dnešního světa / globální problémy/, lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</p> <p>-popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</p> <p>-na příkladu /z médií nebo z jiných zdrojů/ vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</p> | <p>Česká republika, Evropa a svět</p> <p>-současný svět: bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě</p> <p>-ČR a její sousedé</p> <p>-české státní a národní symboly</p> <p>-globalizace</p> <p>-globální problémy</p> <p>-ČR a evropská integrace</p> <p>-nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p> |

| | |
|---------------|----------------|
| Celkem | 33 hod. |
|---------------|----------------|

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | MATEMATIKA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 99 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|---|
| Cíl předmětu: | Obecným cílem Matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.), a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání. |
| Charakteristika učiva: | <p>Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě.</p> <p>Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (odborná literatura, internet), dále k dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace získané z grafů, tabulek a diagramů. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</p> <p>Vyučování matematice rozvíjí porozumění kvantitativním i prostorovým vztahům, numerické vlastnosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.</p> |
| Metody a formy výuky: | Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a modelů. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup. |
| Hodnocení žáků: | <p>-pololetní písemná práce v rozsahu 1 vyučovací hodiny a její následný rozbor v tomtéž rozsahu</p> <p>-krátké učitelské testy úzce zaměřené k učivu</p> <p>-ústní zkoušení</p> <p>-důraz při klasifikaci bude kladen na:</p> <ul style="list-style-type: none"> • numerické aplikace • dovednosti řešit problémy • dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi • aktivitu žáků |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p><u>Matematické kompetence</u></p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a svět práce</p> |

| | |
|--|--------------------------------------|
| | Informační a komunikační technologie |
|--|--------------------------------------|

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|--|
| -provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly -používá různé zápisy racionálního čísla -provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly -zaokrouhlí desetinné číslo -znázorní reálné číslo na číselné ose -používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu | Operace s reálnými čísly -přirozená a celá čísla -racionální čísla -reálná čísla |
| -určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru | Mocniny a odmocniny |
| -používá pojem zlomek -převádí zlomek na deset. číslo a naopak -provádí výpočty zlomku z celku, ze zlomku | Zlomky a desetinná čísla |
| - rozezná jednotky délky, obsahu, objemu | Jednotky- převody |
| -rozděluje čísla v poměru -přímá a nepřímá úměra -používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu | Poměr a trojčlenka |
| -využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů -sestojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků -určí obvod a obsah – zákl. rov. útvarů -určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice | Planimetrie -základní pojmy -trojúhelník -mnohoúhelníky -kružnice a kruh |
| Celkem | 33 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| -provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly -používá různé zápisy racionálního čísla -provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly -zaokrouhlí desetinné číslo -znázorní reálné číslo na číselné ose -určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru -používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím | Operace s reálnými čísly - opakování 1. ročníku -přirozená a celá čísla -racionální čísla -reálná čísla -mocniny a odmocniny |

| | |
|--|---|
| procentového počtu | |
| -využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů -sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků -určí obvod a obsah -určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice | Planimetrie – opakování 1. ročník -základní pojmy -trojúhelník -mnohoúhelníky -kružnice a kruh |
| -provádí výpočty PČ přes jedno procento -provádí výpočty základu a počtu procent -rozlišuje jednotlivé vyjádření ve slovních úlohách - jednoduché úrokování | Procento a procentová část |
| -určí hodnotu výrazu -upravuje jednoduché výrazy | Výrazy a jejich úpravy -výrazy s proměnnými, mnohočlen -základní početní úkony s výrazy |
| -určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin -rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce | Výpočet povrchů a objemů těles -základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru -tělesa |
| -vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách | Práce s daty |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| -používá trojčlenku při řešení slovních úloh -využívá znalostí procentového výpočtu přes jedno procento ve slovních úlohách -používá znalosti výpočtu obvodu a obsahu běžných rovinných útvarů | Opakování a prohlubování znalostí 2. ročníku -trojčlenka -procenta -rovinné útvary |
| -určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin -rozlišuje základní tělesa -určí povrch a objem krychle, kvádra a válce | Výpočet povrchů a objemů těles – opakování 2. ročníku -základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru -tělesa |
| -řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé | Řešení lineárních rovnic -lineární rovnice o jedné neznámé |
| -rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá | Funkce |
| -vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách | Práce s daty |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | TĚLESNÁ VÝCHOVA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 198 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|-------------------------------|--|
| Cíl předmětu: | Výuka Tělesné výchovy ve škole je základním programem pro upevňování dříve nabytých pohybových dovedností a osvojování nových. Umožňuje žákům uvědomělou kultivaci pohybového projevu. A na základě teoretických poznatků a vlastních pohybových zkušeností také rozvoj zdravotně orientované zdatnosti. Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Vypěstovat v nich chuť vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, získané vědomosti i účinnost osvojených pohybových činností ověřovat a tím průběžně pečovat o svou tělesnou zdatnost. Naučit je začleňovat pohybové aktivity do svého denního režimu jako zcela přirozenou a nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka. |
| Charakteristika učiva: | <p>Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech. V tělesné výchově (a v dalších formách pohybových aktivit v režimu dne) jsou pak získané poznatky spojovány s konkrétními pohybovými činnostmi a žák si ověřuje jejich platnost. Opačně jsou dovednosti a návyky z tělesné výchovy přenášeny do denního režimu žáků ve škole, ale i mimo ni. V rámci sportovní činnosti se žák učí řešit stresové a konfliktní situace.</p> <p>Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a pohybových her, sportovní gymnastiky, průpravná, kondiční, kompenzační a relaxační cvičení.</p> |
| Metody a formy výuky: | Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny. Učivo je členěno do ročníků, je ponechán relativně volný výběr podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod. Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách výchovného zařízení a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost. |

| | |
|---|--|
| Hodnocení žáků: | Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je hodnocen za svůj výkon, za změnu ve vlastním výkonu nebo dovednosti, či snahu o tuto změnu, za zvládnutí konkrétního dílčího úkolu, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu, za snahu prakticky využívat osvojené pohybové činnosti v denním režimu. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u> <u>Komunikativní kompetence</u> <u>Personální a sociální kompetence</u> Občanské kompetence a kulturní povědomí</p> <p><u>Průřezová témata</u> Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce</p> |

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|---|--|------------------|------------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí -vysvětlí, co se myslí označením „zdravý životní styl“ -dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky -uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů -objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví | Zdraví <ul style="list-style-type: none"> -činitelé ovlivňující zdraví -význam pohybu pro zdraví -duševní zdraví a rozvoj osobnosti -odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu -partnerské vztahy, lidská sexualita -prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví | 2 | 2 | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> -popíše integrovaný záchranný systém ČR -zná zásady chování v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí -chápe potřebu solidarity a pomoci druhým za mimořádných událostí | Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádné. Události <ul style="list-style-type: none"> -integrovaný záchranný systém ČR, krizové stavy, situace ohrožení a ochrana obyvatel, pravidla chování v situacích ohrožení | 3 | 3 | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> -prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným -posoudí význam první pomoci pro záchranu života a zdraví člověka | První pomoc <ul style="list-style-type: none"> -úrazy a náhlé zdravotní příhody -poranění při hromadném zasažení obyvatel -stavy bezprostředně ohrožující život | 5 | 5 | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> -dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu -dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem -umí uplatňovat zásady sportovního tréninku | Teoretické poznatky z tělesné výchovy <ul style="list-style-type: none"> -prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti -technika a taktika | 4 | 4 | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy -dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je -dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost -ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace -dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách | <ul style="list-style-type: none"> -zásady sportovního tréninku -odborná terminologie -výstroj, výzbroj - údržba -pravidla her, závodů a soutěží -rozhodování -zdroje informací | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> -dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy -volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat -uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících | Hygiena a bezpečnost <ul style="list-style-type: none"> -vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí -záchrana a dopomoc -zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace -relaxace | 2 | 2 | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> -využívá pohybové činnosti pro všestrannou průpravu a zvyšování tělesné zdatnosti | Pohybové hry | 8 | 8 | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> -uvědomí si důležitost rozcvičení, protažení a posílení zanedbaných svalových skupin | Tělesná cvičení | 4 | 4 | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> -uvědomuje si význam pravidelného pohybu pro zvyšování svých pohybových dovedností | Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> -motorické testy | 3 | 3 | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> -je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky -umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti -koordinuje své pohyby -zlepšuje prostorovou orientaci | Gymnastika a tance <ul style="list-style-type: none"> -gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie, šplh -rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním -kondiční programy cvičení s hudbou -tance | 8 | 8 | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> -rozlišuje nutnou sebeobranu | Úpoly <ul style="list-style-type: none"> -pády, základy sebeobrany | 3 | 3 | 3 |

| | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|
| -uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky -dovede se pohybovat v terénu | Turistika a pohyb v přírodě -příprava turistické akce -orientace v terénu -orientační běh | 9 | 9 | 9 |
| -uplatňuje základní techniky vybraných disciplín -ovládá pravidla | Atletika -běhy (rychlý, vytrvalý) -starty -skoky do výšky a do dálky -hody a vrh koulí | 4 | 4 | 4 |
| -zlepší se v základních termínech, činnostech jednotlivce -dává své schopnosti ve prospěch kolektivu -ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva -dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání | Sportovní hry (2 sportovní hry – volejbal, basketbal, florbal, ringo, fotbal,...) | 9 | 9 | 9 |
| - komunikuje při pohybových činnostech; - spolupracuje s vrstevníky v proměnlivých situacích v týmu, řeší problémy a rozhoduje; | Kvalita mezilidských vztahů Komunikace Sociální soudržnost Sportovní chování Fair Play | 2 | 2 | 2 |
| Celkem | | 66 | 66 | 66 |

| Zdravotní tělesná výchova pro žáky s ohledem na studovaný obor a pro zdravotně oslabené žáky (ad. 3) | | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. | Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity | dle potřeb žáka | dle potřeb žáka | dle potřeb žáka |

Ad. 1: Zdravotní tělesná výchova je formou povinné tělesné výchovy, která se zřizuje pro žáky s trvale nebo přechodně změněným zdravotním stavem (III. zdravotní skupina). Využívá činností a zátěže, které nejsou kontraindikací zvýšené tělesné námahy zdravotního oslabení žáků.

Zařazení žáků do zdravotní tělesné výchovy se provádí na doporučení lékaře. Specifické úkoly zdravotní tělesné výchovy vycházejí ze základních charakteristik zdravotního oslabení žáků. Obsah je vždy upravován vzhledem k míře a druhu zdravotního oslabení

(Oslabení podpůrně pohybového systému, oslabení vnitřních orgánů, oslabení smyslových a nervových funkcí).

Žák navštěvuje hodiny tělesné výchovy a činnosti vykonává s ohledem na svůj zdravotní stav, doporučení lékaře a rady pedagoga.

Cílem je zmírnění nebo odstranění zdravotního oslabení a celkové zlepšení zdravotního stavu.

| Kurzy v rámci výchovy ke zdraví a | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|--|-----------------------|------------------|------------------|
| Plavání, bruslení | Průběžně dle možností | | |
| Lyžařsko-turistický kurz (ad. 1) | 1 | - | - |
| Cyklistický kurz (ad. 1) | - | 1 | - |
| Dny týdnu Pohody (ad. 2) | 1 | 1 | 1 |

Ad. 2 : Každý školní rok bude pořádán lyžařsko-turistický kurz a cyklistický kurz. Kurzy jsou navrženy do prvního a druhého ročníku. Vzhledem k sociálním podmínkám našich studentů budou tyto kurzy nepovinné a v případě neobsazenosti plánovanými ročníky budou doplněny žáky z jiných tříd a oborů.

Ad. 3 : V průběhu školního roku budou pořádány dny týdnu Pohody. Jedná se o pět výchovně vzdělávacích dnů a účastní se jich žáci celé školy: den zdraví, sportovně-odborný den, den sociálně-patologických jevů, kulturně-státní den, ekologický den.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU PRÁCE S POČÍTAČEM

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | PRÁCE S POČÍTAČEM |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 99 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|--|
| Cíl předmětu: | Předmět Práce s počítačem na střední škole prohlubuje znalosti a schopnosti žáků využívat informační technologie, různé zdroje informací, aplikační a výukový software jak při řešení úloh, k přípravě na vyučování, tak při výkonu povolání a v procesu celoživotního vzdělávání. V předmětu je kladen důraz na praktické činnosti orientované jak pro individuální, tak týmovou práci. |
| Charakteristika učiva: | Učivo předmětu je zaměřeno na základní části počítačové gramotnosti: obecné znalosti technického a programového vybavení počítače, ukládání a ochrana dat, zpracování textu, tvorba tabulek, práce s grafikou, práce v prostředí počítačové sítě a využití Internetu. Učivo zohledňuje návaznost na obor vzdělávání žáka. Navazuje na znalosti, které žák nabyl v základním vzdělávání a které budou dále upevňovány a rozvíjeny, aby absolventovi usnadnili zapojení do pracovního procesu a umožnili mu další osobní a profesní vzdělávání. |
| Metody a formy výuky: | Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory, video i audio technikou. Práce žáků je organizována buď individuálně, nebo ve vícečlenných týmech. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multimediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací |
| Hodnocení žáků: | <ul style="list-style-type: none"> - pozorování žáka při práci u počítače (při individuální i skupinové práci, komunikace ve skupině, porozumění problému, způsoby řešení) - písemná práce, testy (pro teoretickou oblast výuky) - praktické řešení úkolů (pro praktickou oblast výuky) - sebehodnocení žáka při vlastní práci - analýza práce žáka (porozumění úkolu, postupy řešení) - samostatná práce žáka (referáty, <p>Hodnocení je prováděno známkami, doplňkově je využíváno ústní hodnocení práce (analýza práce žáka).</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u></p> <p><u>Matematické kompetence</u></p> <p><u>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> |

| | |
|--|---|
| | Člověk v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce <u>Informační a komunikační technologie</u> |
|--|---|

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál); - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - pracuje s nápovědou; - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů | <p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle Hardware, software Osobní počítač, části, periferie Základní a aplikační programové vybavení Operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML) Data, soubor, složka Souborový manažer Komprese dat Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením Ochrana autorských práv Nápověda, manuál</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty; | <p>Textový editor, prohloubení práce Úvodní okno (grafické prostředí) Zaháj. a ukonč. práce, práce s textem Formátování textu Základní funkce Pravítka a tabelátory Formát písma a odstavce Čáry a ohraničení Tabulky Odrážky a číslování Záhlaví a zápatí, číslování stránek Vkládání grafických objektů (klipart, obrázků, tvary, Word Art) Tisk dokumentu</p> |
| Celkem | 33 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk); | Tabulkový kalkulátor -Úvodní okno, listy, buňky -Formát buňky -Grafická úprava buňky -Tvorba vzorce napsáním, fce suma -Funkce "podmínka, průměr" -Funkce " min, max, počet " -Řazení dat, filtry, příčky -Grafy - vytváření a práce s grafy -Příprava tisku, sestavy, tisk |
| - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; | -software pro práci s grafikou |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; | Aplikační program a jeho vybavení Prezentace - seznámení, návrh prezentace, tvorba, časování, animace |
| - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky; - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; - ovládá další běžné prostředky online a off-line komunikace; | Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie |
| - používá systémové nástroje pro sdílení a výměnu dat | - sdílení a výměna dat - oprávnění ke sdílení |
| - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; | Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet: prohlížeče - Internet: vyhledávání |

| | |
|--|----------------|
| - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - správně interpretuje získané informace | |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 33 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|-------------------------------|--|
| Cíl předmětu: | Cílem předmětu Základy anglického jazyka je poskytnout žákovi takové informace a komunikační dovednosti, které mu umožní porozumět jednoduchým sdělením a nápisům. Žák je v hodinách veden k samostatnosti, k tomu, aby sám uměl na základě vědomostí získaných při výuce mateřského jazyka porozumět cizímu jazyku. Výuka je orientována na praktické ústní užití Aj a k dalšímu zkvalitnění jazykové správnosti projevu žáka. Žák je veden k tomu, aby přemýšlel o jazyku, aby překonával strach z mluvení a aby prezentoval důkazy toho, co se naučil. Činnosti pod vedením učitele musí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu. |
| Charakteristika učiva: | Charakteristika obsahu předmětu vychází z ŠVP – Komunikace v cizím jazyce. Do učiva jsou zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny těmito konverzačními tématy: Osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování, zdraví, práce a zaměstnání atd. Učivo obsahuje i gramatické výrazy a slovní zásobu příslušnou k danému tématu: členy, základní zájmena a číslovky, slovesa, množné číslo, základní slovní zásobu. |
| Metody a formy výuky: | Výuka je zaměřena na řečové dovednosti žáka. Volbou vhodných a přiměřených metod je žák motivován a dále podporován ve výuce, v sebedůvěře, v samostatnosti a v zodpovědnosti za vlastní přístup k učení cizího jazyka. Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka. Žák pracuje s různými druhy materiálu, který je v dnešní době dostupný např. časopisy, knihy, slovníky, poslechový materiál, CD, mapky a další výukové pomůcky. Do výuky je zařazena celá řada dalších pomůcek jako jsou hry /pexeso/, rozhovory, besedy, výukové programy, internet a počítač, film, televizní dokumenty, křížovky, kvízy a vlastní projekty žáků. Tyto aktivující didaktické metody žáka motivují a vytvářejí lepší, zodpovědnější přístup k přípravě na výuku. |
| Hodnocení žáků: | Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Žák je hodnocen několika metodami. Při ústním projevu se hodnotí jeho zvuková stránka jazyka-výslovnost, artikulace, přízvuk a také lexikální rozsah, tj. obsah jeho slovní zásoby. Při písemném projevu se hodnotí přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel a znalosti s ohledem na srozumitelnost. Žák se hodnotí tedy za ústní, písemný a komunikativní projev. Důraz je kladen i na schopnost samostatně aplikovat odbornou slovní zásobu v cizím jazyce na poznatky z praxe a naopak. Také se hodnotí zdokonalování a |

| | |
|---|---|
| | zlepšování žáka celkově. Žák je hodnocen za samostatnou práci, za aktivitu při výuce za připravené pomůcky na výuku a domácí práci. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> Kompetence k řešení problémů <u>Komunikativní kompetence</u> Občanské kompetence a kulturní povědomí Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi <u>Průřezová témata</u> Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie |

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**3. ročník**

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -zvládá se představit, uvést osobní údaje -rozumí jednoduchým pokynům -čte jednoduché texty a nápisy -využívá slovníku -stručně odpoví na otázku - získávání a poskytování informací v oblasti osobní: představení, bydliště, poděkování, pozdrav, prosba, omluva | Osobní údaje <ul style="list-style-type: none"> -sloveso „být“ -osobní a přivlastňovací zájmena -barvy -množné číslo -předměty každodenní potřeby |
| <ul style="list-style-type: none"> - správně vyslovuje - vytváří si vlastní osobní kartu (životopis) -vyjmenuje členy rodiny -používá základní číslovky - vzkaz, blahopřání | Dům a domov <ul style="list-style-type: none"> -setkávání lidí -členové rodiny -sloveso „být“ -přídavná jména -jídlo a pití -základ. číslovky, procvičování a hry |
| <ul style="list-style-type: none"> -používá překladové slovníky -zapojí se do jednoduché konverzace -dokáže si vyžádat zopakování informace -správně vyslovuje -používá osvojenou slovní zásobu | Volný čas <ul style="list-style-type: none"> -záliby a zábava -názvy zemí -koníčky -sport |
| <ul style="list-style-type: none"> -popisuje pokrmy -nabízí jídlo zákazníkovi -navazuje kontakt se zákazníkem -skládá jednoduché věty - objednávka jídla a občerstvení | Jídlo a nápoje <ul style="list-style-type: none"> -slovní zásoba -názvy pokrmů a příloh -nealkoholické a alkoholické nápoje -druhy masa -příprava jídla |
| <ul style="list-style-type: none"> - dotazy v informačních službách a na ulici v neznámém městě | Služby -slovní zásoba -procvičování a hry |
| <ul style="list-style-type: none"> -ovládá jednoduché věty v přítomném čase prostém - společné obraty k zahájení a ukončení komunikace | Denní režim <ul style="list-style-type: none"> -slovní zásoba a fráze -poslech -přítomný čas prostý |
| <ul style="list-style-type: none"> -dokáže vyjádřit požadavek -vyžádá si zpomalení tempa řeči -rozšiřuje si slovní zásobu, vyjádření souhlasu a nesouhlasu - ovládá nákup vstupenek a lístků na dopravu | Nakupování <ul style="list-style-type: none"> -poděkování -omluvy -slovní zásoba – potraviny, drogerie -hry na procvičení typů obchodů -nákup vstupenek a lístků na dopravu Zdraví <ul style="list-style-type: none"> -nejběžnější onemocnění a úrazy -péče o zdraví |

| | |
|---|---|
| -popisuje obrázek nebo událost -sestaví správně větu z různých slov -používá samostatná přivlastňovací zájmena -správně vyslovuje a intonuje | Práce a zaměstnání -slovní zásoba -cizí země a jejich názvy -občané cizích zemí |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 66 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|--|
| Cíl předmětu: | <p>Předmět Chování pracovníků ve službách vychází ze znalostí a poznatků jednotlivých studentů z domácího prostředí.</p> <p>Žák by měl být veden k slušnému jednání a vystupování vůči hostům a to ve všech pozicích a situacích.</p> <p>Žáci budou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochotě, slušnosti, spolehlivosti, poctivosti, odpovědnosti za svěřenou práci - k pozitivnímu postoji a vztahu k hostům - rozvíjení schopností práce v týmu |
| Charakteristika učiva: | <p>Učivo je složeno z témat týkajících se využitelnosti základních hygienických pravidel, nakládání s odpady a ochranou životního prostředí.</p> <p>Žák by měl umět zvolit vhodnou míru komunikace, využít pravidel společenského chování a dodržování profesních pravidel.</p> |
| Metody a formy výuky: | <p>Žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů. Žáci se naučí pracovat dle pokynů nadřízených, dodržovat časový harmonogram. Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.</p> |
| Hodnocení žáků: | <p>Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti rozvinout osobní předpoklady pracovníka ve službách – ochota slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za přidělenou práci, vztah k hostovi a schopnost pracovat v týmu.</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p><u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u></p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Ochrana životního prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci -dodržování předpisů a pracovního řádu -přehled o konání v případě požáru |
| -uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci -uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - provádí pravidelné kontroly pracoviště | Požární prevence -pracovněprávní problematika BOZP -bezpečnost technických zařízení -dodržování pracovních postupů -pravidelné kontroly zařízení na pracovišti |
| -zná způsoby první pomoci -zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby | První pomoc -základní možné úrazy na pracovišti -jednotlivé zákroky první pomoci dle poranění (způsobu, rozsahu) |
| -při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy -dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - hygienické předpisy pro zázemí pracovníků | Hygiena práce -dodržování hygienických předpisů na pracovišti -zázemí pracovníků -pracovní podmínky pracovišti |
| -zná hygienické předpisy a řídí se jimi -je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP | Hygienické zásady -hygienické předpisy -kritické body (HACCP) |
| -využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace -dodržuje předepsané postupy dle etikety na sanitačních prostředcích | Prostředky pro úklid a sanitaci -základní rozdělení čistících pomůcek a náradí -postupy sanitace různých povrchů |
| -jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí -šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacím zařízení | Ochrana životního prostředí -ochrana životního prostředí – jako pojem -úspora přírodních zdrojů (individuální přístup) |
| -nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů -dbá na třídění odpadů | Nakládání s odpady -jednotlivé druhy odpadů, obalů -způsoby nakládání s odpady |
| Celkem | 33 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram jednotlivých činností - komunikace s hosty, vyřizování požadavků hostů - základy evidence v ubytovacím zařízení -udržuje pořádek na pracovišti během provozu | Organizace práce v ubytovacím zařízení <ul style="list-style-type: none"> -odbyt v ubytovacím zařízení -ubytovávání hostů -průběžné udržování a kontrola pořádku |
| <ul style="list-style-type: none"> -uklidí pracoviště před zahájením provozu -uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky | Organizace práce ve stravovacím provozu <ul style="list-style-type: none"> -příprava pracoviště pro zahájení provozu -úklid pracoviště |
| <ul style="list-style-type: none"> -vysvětlí úlohu pracovníků v úseku výroby -zná jednotlivé fáze výroby a její posloupnost -dokázal by sám určit a přidělit jednotlivým pracovníkům činnosti | Organizace a rozdělení práce v úseku výroby <ul style="list-style-type: none"> -rozlišení pracovních činností dle technologických postupů a fáze výroby |
| <ul style="list-style-type: none"> -uplatňuje zásady společenského chování k hostům -dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv | Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> -společenské chování a vystupování -základní společenská a profesní pravidla |
| <ul style="list-style-type: none"> -řídí se a splňuje požadavky provozu na pracovní oděv -udržuje v čistotě pracovní oděv, obuv - osobní hygiena - seznámí se s interním předpisem pro volbu střihu a barvy pracovního oděvu | Pracovní oděv <ul style="list-style-type: none"> -jednotlivé části pracovního oděvu -vhodná obuv, oblečení, úprava vlasů a rukou -předepsaná barva a střih pracovního oděvu |
| <ul style="list-style-type: none"> -řídí se pokyny nadřízených -spolupracuje v týmu -zná a řídí se základními pravidly slušného chování -orientuje se v odborném vystupování a etice | Práce v týmu <ul style="list-style-type: none"> -kooperace -správné chování v týmu -skupina |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | POTRAVINY A VÝŽIVA |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 132 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|---|
| Cíl předmětu: | <p>Předmět Potraviny a výživa vychází ze znalostí a poznatků různých potravin a také výživy jednotlivých studentů z domácího prostředí.</p> <p>Žák by se měl orientovat v jejich základním členění.</p> <p>Žáci budou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalosti rozmanitých informací o všech potravinách - k dodržování základů správné výživy - informovanosti o výrobcích na trhu |
| Charakteristika učiva: | <p>Učivo je složeno z témat týkajících se využitelnosti a složení surovin, včetně jejich nejefektivnějšího způsobu technologickém zpracování a využití.</p> <p>Žák by měl umět samostatně určit tato výše zmíněná kritéria a navrhnout následující způsoby úpravy.</p> |
| Metody a formy výuky: | <p>Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstračních pomůcek a metod videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy... Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.</p> |
| Hodnocení žáků: | <p>Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativity. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost.</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| Žák: -rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska způsobů technologického využití - popíše rozdělení poživatin - uvede příklady a charakteristiku pochutin a jejich význam ve výživě | 1 Potraviny ve výživě -charakteristika a využití potravin - rozdělení potravin -složení potravin - živiny, - doplňující látky |
| -význam potravin ve výživě -základy fyziologie těla - dokáže rozdělit výživu na základní a nezbytnou - vyhledá energetickou hodnotu potravin - orientuje se v cizorodých látkách a kontaminantech | 2 Základy fyziologie výživy -druhy, složení a vliv jednotlivých potravin na fyziologii těla - rozdělení na základní a nezbytné živiny - biologická a energetická hodnota - pojem výživová hodnota potravin - cizorodé látky - kontaminanty |
| -objasní podstatu racionální výživy -jejich vliv na zdraví a vývoj -uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků | 3 Racionální výživa -popis jednotlivých druhů -nesprávný podíl energeticky bohatých potravin, složek ve stravě |
| -popíše složení živin jednotlivých potravin -vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin -orientuje se ve způsobech konzervace -umí vést základní evidenci skladu - seznámí se se správnou hygienou při manipulaci s potravinami | 4 Skladování potravin - tržní druhy a jejich význam - příprava a úprava surovin - rozdělení potravin - způsoby konzervace, skladování - použití v kuchyni - skladová evidence - hygiena při manipulaci s potravinami |
| - orientuje se v možnosti využití Jednotlivých pochutin - zná jejich klady a zápory, dávkování - dokáže vyjmenovat druhy dochucovadel A možnosti využití želírovacích prostředků | 5 Doplňky potravin -povzbudivé pochutiny -význam, druhy, použití v kuchyni, skladování -ostatní pochutiny -dochucovací a želírovací prostředky, příprava |
| Celkem | 66 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam vajec -rozdělí vejce dle druhu -popíše správné skladování vajec -uvede vady a nákazy vajec - popíše způsob úpravy | Vejce <ul style="list-style-type: none"> -složení a význam -jakost a třídění vajec -použití vajec -skladování vajec -vady a nákazy vajec |
| <ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam mléka -uvede druhy mléka a mléčných výrobků -popíše ošetření mléka - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby | Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none"> -význam, složení -druhy mléka -ošetření mléka -mléčné výrobky -použití mléka a výrobků |
| <ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam tuků -uvede druhy tuků -popíše správné skladování tuků - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby | Tuky <ul style="list-style-type: none"> -význam a složení -druhy tuků -použití tuků -skladování tuku |
| <ul style="list-style-type: none"> -rozliší různé tržní druhy cukru -uvede použití cukru v cukrářství -popíše správné skladování cukru -charakterizuje složení a význam medu -uvede druhy sladidel používaných v cukrářské výrobě - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby | Cukr, med, sladidla <ul style="list-style-type: none"> -význam -druhy cukru -použití cukru -skladování cukru -med-složení a význam -druhy medu -sladidla přírodní a umělá |
| <ul style="list-style-type: none"> -rozliší druhy kávy -popíše co je kakao a využití v cukrářské výrobě - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby | Káva, kakao, čokoláda <ul style="list-style-type: none"> -druhy kávy -kakao-výrobky -čokoláda-výrobky |
| <ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje jádroviny a jejich využití - popíše způsob úpravy | Jádroviny-druhy jádrovin |
| <ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení obilovin -uvede různé druhy mouky -popíše výrobu mouky -vysvětlí správné skladování mouky a mlýnských výrobků - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby | Obiloviny <ul style="list-style-type: none"> -složení, druhy -mouka -druhy mouky -výroba mouky -skladování mouky - škroby |
| <ul style="list-style-type: none"> -zdůvodní význam ovoce pro lidský organismus -rozliší druhy ovoce -popíše správné skladování ovoce -uvede výrobky z ovoce - popíše způsob úpravy | Ovoce <ul style="list-style-type: none"> -složení a význam -druhy ovoce -skladování -konzervace ovoce -výrobky z ovoce |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| Žák: -umí samostatně rozlišit složky a jejich správný poměr v racionální výživě -zná a umí vysvětlit pojem diferencovaná strava | 1 Hlavní znaky správné výživy -smíšená strava -zásady diferencované stravy |
| -dokáže vysvětlit jednotlivé pojmy -zná a umí vyjmenovat následky nadbytku tuků a sacharidů – civilizační choroby | 2 Směry ve výživě -smíšená strava a vegetariánství -makrobiotika -nadbytek tuků, bílkovin a sacharidů v potravě |
| -popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení -charakterizuje fci hormonů a uvede př. -charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledky nesprávných stravovacích návyků | 3 Trávicí soustava -části a význam -hormony -druhy výživy |
| -vyjmenuje potencionální zdroje nákaz -zná druhy potravin náchylných ke kažení a má přehled o časové ose jejich degradace -je seznamován s důsledky nesprávných stravovacích návyků | 4 Alimentární nákazy -nebezpečné druhy potravin -roční období s rozšířenějším výskytem alimentárních nákaz |
| - na příkladech objasní význam léčebné výživy -zná minimálně šest druhů diet -umí charakterizovat znaky jednotlivých diet -dokáže sám určit cílovou skupinu nemocných lidí – doporučit jim správnou dietu | 5 Léčebná výživa -význam a rozdělení diet -druhy diet a jejich znaky, rozdělení a využití -jednotlivé diety |
| -dokáže popsat problematiku odpadů a jejich zpracování -sám navrhne/popíše jak nakládá s odpady -je si vědom hygienických povinností na pracovišti -má obecný přehled o možných nákazách (z) potravin | 6 Základní pravidla hygieny výživy -životní prostředí -osobní hygiena -obecná epidemiologie |
| -má minimálně přehled o náplni libovolně zmíněné závěrečné otázky -dokáže sám plyně hovořit o problematice v otázce | 7 Opakování k závěrečným zkouškám |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY PRO KUČAŘE

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | POTRAVINY PRO KUČAŘE |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 66 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|--|
| Cíl předmětu: | <p>Předmět Potraviny pro kuchaře vychází ze znalostí a poznatků různých potravin a také výživy jednotlivých studentů z domácího prostředí.</p> <p>Žák by se měl orientovat v jejich základním členění.</p> <p>Žáci budou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalosti rozmanitých informací o všech potravinách - k dodržování základů správné výživy - informovanosti o výrobcích na trhu |
| Charakteristika učiva: | <p>Učivo je složeno z témat týkajících se využitelnosti a složení surovin, včetně jejich nejefektivnějšího způsobu technologickém zpracování a využití.</p> <p>Žák by měl umět samostatně určit tato výše zmíněná kritéria a navrhnout následující způsoby úpravy.</p> |
| Metody a formy výuky: | <p>Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstračních pomůcek a metod videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy... Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.</p> |
| Hodnocení žáků: | <p>Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativity. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost.</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**2. ročník**

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| Žák: -rozlišuje a charakterizuje druhy jatečných zvířat -má přehled o důvodech značení masa a způsobech jeho skladování | 1 Jateční maso -rozdělení, význam -jakostní vlivy -značení, skladování masa |
| -dokáže definovat rozdíly mezi jednotlivými druhy mas -vyjmenuje minimálně deset pokrmů z hovězího masa -zná úskalí možného znehodnocení masa při jeho technologické úpravě | 2 Hovězí maso, -charakteristika, dělení masa -použití v kuchyni, hovězí vnitřnosti -závady při zpracování |
| -dokáže definovat rozdíly mezi jednotlivými druhy mas - vyjmenuje minimálně deset pokrmů z telecího masa -zná úskalí možného znehodnocení masa při jeho technologické úpravě | 3 Telecí maso -charakteristika, dělení masa -použití v kuchyni, telecí vnitřnosti -závady při zpracování |
| -dokáže definovat rozdíly mezi jednotlivými druhy mas - vyjmenuje minimálně deset pokrmů z vepřového masa -zná úskalí možného znehodnocení masa při jeho technologické úpravě | 4 Vepřové maso -charakteristika, dělení masa -použití v kuchyni, vepřové vnitřnosti -závady při zpracování |
| -dokáže definovat rozdíly mezi jednotlivými druhy mas - vyjmenuje minimálně deset pokrmů ze skopového masa -zná úskalí možného znehodnocení masa při jeho technologické úpravě | 5 Skopové maso -charakteristika, použití v kuchyni -vedlejší jateční produkty - kosti, krev -droby, střeva, kůže a jejich použití |
| -dokáže pohovořit o způsobech přípravy a úpravy vedlejších jatečných produktů a drobů - vyjmenuje alespoň deset pokrmů z vedlejších jatečných produktů | 6 Vedlejší jatečné produkty -charakteristika, použití v kuchyni -vedlejší jateční produkty - kosti, krev -droby, střeva, kůže a jejich použití |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| - dokáže charakterizovat rybí maso - zná zásady využití rybího masa v teplé a studené | 7 Ryby - rozdělení a jejich použití |

| | |
|---|---|
| kuchyni - vyjmenuje pokrmy z rybího masa | - ryby - charakteristika, rozdělení - pokrmy z ryb |
| - dokáže charakterizovat drůbeží maso - zná zásady využití drůbežího masa - vyjmenuje pokrmy z drůbežího masa - umí vyjmenovat způsoby a dobu skladování drůbežího masa | 8 Drůbež - rozdělení a jejich použití - drůbež – charakteristika, rozdělení - pokrmy z drůbeže |
| - orientuje se v druzích masových konzerv - vyjmenuje způsoby a dobu skladování těchto druhů mas - dokáže vyjmenovat pokrmy s využitím masných výrobků | 9 Masné výrobky - rozdělení a jejich použití - využití masných výrobků v kuchyni |
| - dokáže definovat rozdíly mezi jednotlivými druhy zvěřiny - technologické postupy přípravy a úpravy - orientuje se v základních způsobech konzervace masa | 10 Zvěřina, konzervace masa - rozdělení a charakteristika zvěřiny - konzervace masa – základní pravidla |
| - rozliší zařazení nápojů do skupin- nealkoholické - vyjmenuje dělení nápojů v rámci skupin na teplé, studené - dokáže vyjmenovat zástupce jednotlivých skupin - je seznámen s pravidly pro výběr nápojů k pokrmům - dokáže správně posoudit skladování nápojů - seznámí se s důležitostí pitného režimu | 11 Nealkoholické nápoje - rozdělení nápojů – teplé, studené - nealkoholické nápoje - rozdělení - využití nápojů - výběr nápojů k pokrmům - skladování nápojů - pitný režim, jeho dodržování - vhodný výběr nápojů pro pitný režim |
| - rozliší zařazení nápojů do skupin- alkoholické - vyjmenuje dělení nápojů v rámci skupin na teplé, studené - dokáže vyjmenovat zástupce jednotlivých skupin - má základní přehled o výrobě třech nejčastěji využ. alkoholických nápojů - je seznámen s pravidly pro výběr nápojů k pokrmům - dokáže správně posoudit skladování nápojů - seznámí se s negativními dopady alkoholismu na zdraví člověka | 12 Alkoholické nápoje - rozdělení nápojů – teplé, studené - alkoholické nápoje – rozdělení - pivo, víno, lihoviny - využití nápojů - výběr nápojů k pokrmům - skladování nápojů - alkoholismus, jeho negativní dopady na zdraví člověka |
| - rozdělí míšené nápoje - dokáže vyjmenovat zástupce nejznámějších míšených nápojů | 13 Míšené nápoje - rozdělení míšených nápojů - nejznámější míšené nápoje |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU STOLNIČENÍ

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | STOLNIČENÍ |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 66 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|---|
| Cíl předmětu: | Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Znájí různé druhy a techniky odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, uvedou vhodný inventář. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. |
| Charakteristika učiva: | V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámí se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se seznámí s jídelním a nápojovým lístkem, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty. |
| Metody a formy výuky: | Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, výuky: používají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma -samostatné i skupinové práce. |
| Hodnocení žáků: | Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Kritéria vychází z Klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových | <u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> Komunikativní kompetence Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám |

| | |
|--|--|
| kompetenci a průřezových témat: | Odborné kompetence <u>Průřezová témata</u> Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie |
|--|--|

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**2. ročník**

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|--|
| Žák: -je seznámen s hygienickými pravidly -dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech | Hygienické zásady -hygienické předpisy |
| -uvede zásady a pravidla při obsluze -vysvětlí význam pojmů rychlost, přesnost a poctivost při obsluze | Základy obsluhy - formy a pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - zásady obsluhy - pravidla obsluhy - obecné zásady a pravidla společenského chování |
| -uvede, jaké funkce plní malý stolní inventář -pozná jídelní přístroje a uvede, které z nich nejčastěji používáme -rozliší druhy talířů podle použití -uvede nejčastěji používaný inventář na nápoje | Inventář na úseku obsluhy -malý stolní inventář -velký stolní inventář -inventář na podávání pokrmů -inventář na teplé a studené nápoje -ošetřování a údržba inventáře |
| Celkem | 33 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|---|
| Žák: -uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy | Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze -snídaně -obědy -večeře -podávání nápojů |
| -popíše různé systémy obsluhy | Systémy obsluhy -rajonový -systém vrchního číšníka -francouzský -table d'hôte |
| -vysvětlí funkce jídelních lístků -uvede druhy jídelních lístků a v jakých střediscích a při jakých příležitostech se některé z nich používají vysvětlí náležitosti nápojových lístků | Jídelní a nápojový lístek -funkce jídelních lístků -druhy jídelních lístků -náležitosti jídelních lístků -gastronomická pravidla -nápojový lístek |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | TECHNOLOGIE |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 198 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|--|
| Cíl předmětu: | <p>Předmět Technologie vychází z poznatků výroby a přípravy pokrmů, znalosti jednotlivých surovin a způsobů jejich zpracování. Žák by měl v osobním a profesním životě využívat poznatků získaných při studiu.</p> <p>Žáci budou vedeni k orientaci v jednotlivých surovinách, ve způsobech zpracování a výroby jednotlivých pokrmů, ve způsobech podávání pokrmů, se znalostmi nealko. A alkoholických nápojů</p> |
| Charakteristika učiva: | <p>Učivo je složeno z jednotlivých témat na sebe navazujících. Žák by měl umět řešit problémy spojené s přípravou a výrobou pokrmů.</p> <p>Žáci se průběžně seznámí s hygienickými a bezpečnostními předpisy. Předběžnou úpravou potravin, přípravou surovin a jejím zpracováním a technologickými postupy při přípravě pokrmů a polévek.</p> <p>Žákům je objasněna příprava všech druhů masa hovězího, telecího, vepřového apod. a ukázky nových trendů v gastronomii.</p> <p>Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů na objednávku a pokrmů studené kuchyně.</p> |
| Metody a formy výuky: | <p>Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstrační pomůcky a metod-videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy...Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.</p> |
| Hodnocení žáků: | <p>Při hodnocení výsledků vycházíme z klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Dbáme na individualitu každého žáka a nedílnou součástí hodnocení je i aktivní přístup k učivu a plnění si studijních povinností. Kladem důraz na odbornou praxi v souvislosti s ostatními odbornými předměty.</p> |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p><u>Matematické kompetence</u></p> <p><u>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</u></p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| Žák: -dodržuje bezpečnost práce -dbá na osobní hygienu -dodržuje hygienu při práci -uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce -bezpečnostní předpisy -osobní hygiena -první pomoc |
| -vysvětlí pojem výživa | Zásady správné výživy -složení stravy |
| -vysvětlí, co znamená výraz předběžná příprava -uvede zásady, které musíme při předběžné přípravě dodržovat | Předběžná příprava základních potravin – úprava surovin -předběžná příprava potravin rostlinného původu - předběžná příprava potravin živočišného původu |
| -uvede, které potraviny upravujeme za syrova | Základní technologické přípravy -příprava za studena -příprava za tepla |
| -popíše způsoby vaření a uvede nádoby, které používáme ve vaření -uvede potraviny vhodné na dušení -vysvětlí rozdíly mezi pečením na roštu a rožni -uvede způsoby pečení -popíše druhy smažení | Základní tepelné úpravy -vaření -dušení -pečení -smažení |
| -vysvětlí význam speciálních názvů používaných v gastronomii | Odborná kuchařská literatura -práce s kuchařskou literaturou -kuchařské názvosloví |
| -uvede význam polévek a výrobní postup -vysvětlí rozdíl mezi zavářkou a vložkou do polévky | Polévky -význam polévek -rozdělení polévek -druhy vývarů -zavářky a vložky do polévek |
| Uvede význam příloh -vyhledá v recepturách teplých pokrmů různé druhy příloh | Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům -význam příloh -druhy příloh |
| -uvede druhy salátů -popíše různé druhy zálivek | Saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce -příprava salátů -druhy salátů -zálivky |
| Celkem | 66 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| Žák.: -rozdělí omáčky dle druhu -popíše technologický postup při přípravě omáček | Omáčky -rozdělení omáček -zásady pro přípravu omáček -technologický postup při přípravě omáček |
| -vyjmenuje jednotlivé části hovězího masa -uvede technologický postup při tepelné úpravě hovězího masa a drobů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý z hovězího masa -rozdělení hovězího masa -použití jednotlivých částí -úprava vařením, dušením, pečením -úprava hovězích drobů |
| -vyjmenuje jednotlivé části telecího masa -uvede technologický postup při tepelné úpravě telecího masa a drobů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý z telecího masa -rozdělení telecího masa -použití jednotlivých částí -úprava vařením, dušením, pečením -úprava telecích drobů |
| -vyjmenuje jednotlivé části vepřového masa -uvede technologický postup při tepelné úpravě vepřového masa a drobů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý z vepřového masa -rozdělení vepřového masa -použití jednotlivých částí -úprava vařením, dušením, pečením -úprava smažením a uzením -vepřové hody -úprava vepřových drobů |
| -vyjmenuje jednotlivé části skopového masa -uvede technologický postup při tepelné úpravě skopového masa a drobů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý ze skopového masa -rozdělení skopového masa -použití jednotlivých částí -úprava vařením, dušením, pečením -úprava skopových drobů -kůzlečí, jehněčí a králíčí maso |
| -rozdělí ryby podle druhu -uvede technologické postupy při přípravě ryb a jejich vnitřností - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý z ryb -rozdělení ryb -úprava vařením, dušením, pečením, smažením -úprava rybích vnitřností -úprava mořských živočichů |
| -rozdělí zvěř dle druhu --uvede technologické postupy při přípravě zvěřiny a jejich vnitřností - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmý ze zvěřiny -rozdělení zvěře -odležení, nakládání, marinování -tepelné úpravy zvěřiny |
| -vyjmenuje jednotlivé části drůbežího masa -uvede technologický postup při tepelné úpravě drůbežího masa a drobů | Pokrmý z drůbeže -rozdělení drůbeže -úprava vařením, zaděláváním, |

| | |
|--|--|
| - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | dušením, pečením, smažením -úprava drůbežích drobů |
| -uvede technologický postup při přípravě mletého masa - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmů z mletého masa -příprava, úpravy a použití -pokrmů z mletého hovězího a vepřového-směsi -pokrmů z telecího nebo vepřového masa -masové směseniny |
| -vysvětlí co je minutková úprava a jaké zásady je nutné dodržovat - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmů na objednávku -charakteristika a zásady při přípravě minutek -tepelné úpravy pokrmů na objednávku |
| Celkem | 66 hod. |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| Žák: -popíše přípravu rosolu a aspiku -uvede druhy výrobků studené kuchyně -popíše postup při přípravě výrobků studené kuchyně - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmů studené kuchyně -význam -druhy výrobků -úprava pokrmů -rosoly -aspik -marinády a dresinky -pochoutková másla -majonézy -masové a sýrové pěny -paštiky -složité saláty -obložené mísy a chlebíčky |
| -uvede význam předkrmů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Předkrmů -studené -teplé |
| -vyjmenuje druhy diet -popíše technologický postup přípravy dietního pokrmu | Zásady dietního stravování -rozdělení diet -receptury -přílohy -moučníky a saláty |
| -vysvětlí, čím jsou typické jednotlivé zahraniční kuchyně - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici pokrmů | Pokrmů cizích kuchyní -receptury zahraničních kuchyní |
| -uvede, proč se při přípravě pokrmů používají polotovary | Polotovary -postup při přípravě různých druhů polotovarů |
| -uvede druhy teplých a studených nápojů | Nápoje |

| | |
|---|--|
| -popíše postup při přípravě nápojů - používá vhodnou estetickou úpravu a expedici nápojů | -teplé alkoholické a nealkoholické nápoje -studené alkoholické a nealkoholické nápoje |
| -souhrnně charakterizuje opakující učivo | Opakování k závěrečným ústním zkouškám -pokrmý studené kuchyně -předkrmy -moučníky -diety |
| Celkem | 66 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 33 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|---|
| Cíl předmětu: | <p>Předmět Zařízení závodů vychází ze znalostí zařízení na jednotlivých střediscích a jiných provozech, které spolu souvisejí. Žák by se měl orientovat v strojním vybavení středisek.</p> <p>Žáci budou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ze znalosti zařízení a vybavení -k dodržování bezpečnosti práce a hygieny -ze znalosti údržby a hygieny |
| Charakteristika učiva: | Učivo je složeno z témat týkajících se strojního vybavení, celkového vybavení střediska, včetně skladů a pomocných pracovišť. Žák by měl umět řešit drobné problémy oprav a hygieny. |
| Metody a formy výuky: | Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstrační pomůcky a metod videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy...Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav. |
| Hodnocení žáků: | Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativity. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u></p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> |

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - zajistí první pomoc při úrazu druhé osobě | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení první pomoc |
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se se zásadami hygieny a sanitace - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP | Hygienické zásady <ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny a sanitace - hygienické předpisy v potravinářském provozu - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá zařízení skladů potravin - je seznámen s hygienickými předpisy a normami pro sklady a dokáže je aktivně používat v praxi - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - vede základní skladovou evidenci - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví - uvede příklady rozdělení skladů - dokáže charakterizovat vybavení v různých typech skladů - dokáže se orientovat ve skladové evidenci | Sklady a skladová evidence <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy a normy skladu - skladování základních druhů surovin - členění skladů - vybavení skladů - příjem evidence a výdej skladových zásob |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vybavení výrobního střediska - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - používá stroje a zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů | Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - technologická zařízení ve výrobě - příprava pracoviště - stroje a zařízení ve výr. středisku |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky - orientuje se v provozní evidenci - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich | Balení a expedice potravinářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> - skladové materiály - balení výrobků - provozní evidence - uchovávání, trvanlivost - označování výrobků - stroje a zařízení pro balení a |

| | |
|--|--|
| množství | expedici - expedice výrobků - skladování výrobků |
| - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek -rozlišuje vybavení v jednotlivých odbytových střediscích | Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení a zařízení |
| Celkem | 33 hod. |

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

| | |
|---|---|
| Název vyučovacího předmětu: | ODBORNÝ VÝCVIK |
| Název školy: | Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244 |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchařské práce |
| Forma vzdělání: | denní |
| Celkový počet vyučovacích hodin za studium: | 1980 |
| Platnost: | od 1. 9. 2011 |

Pojetí předmětu

| | |
|---|--|
| Cíl předmětu: | <ul style="list-style-type: none"> -vést žáky k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů a obsluze hostů -seznámit žáky s pravidly správné výživy (racionální výživy) -naučit žáky uplatňovat zásady bezpečnosti práce v provozu a zásady správné hygieny -učit žáky sledovat nové trendy v gastronomii -učit žáky poctivé práci -učit žáky správné technice při přípravě a výdeji pokrmů -seznámit žáky s právními normami a bezpečnostními předpisy -objasnit a vysvětlit správné chování a vystupování na veřejnosti, kultivovaně se vyjadřovat -naučit je sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel |
| Charakteristika učiva: | <ul style="list-style-type: none"> -dbát na hygienu provozu -základy technologie přípravy pokrmů -odbyt - formy prodeje - odbytové středisko - příprava pokrmů studené kuchyně -zahraniční kuchyně -dietní jídla, zdravá výživa -příprava na závěrečné zkoušky |
| Metody a formy výuky: | Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně a v týmu. Systematicky jsou využívány technologické postupy a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují výroby na různých akcích (rauty, další slavnostní hostiny). |
| Hodnocení žáků: | Praktické předvedení, písemný test, ústní ověření v návaznosti teorie na praxi. Kritéria pro hodnocení žáků se řídí dle Školního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. -hodnocení žáků. |
| Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: | <u>Klíčové kompetence</u> Kompetence k učení Kompetence k řešení problémů Komunikativní kompetence Personální a sociální kompetence Občanské kompetence a kulturní povědomí Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám Matematické kompetence |

| | |
|--|--|
| | <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> |
|--|--|

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

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -žák se seznámí s povinnostmi týkajícími se výrobních a odbytových středisek provozoven a skladů -dodržuje bezpečnost práce -osvojí si osobní hygienu a hygienu na pracovišti -seznámí se s povinnostmi kuchaře -naučí se používat pomůcky a inventář při obsluze -dokáže vysvětlit péči o potraviny, popíše pracovní oděv | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> -seznámit žáky s uspořádáním školy, povinnostmi, provozem, výrobním a odbytovým střediskem, skladovacími prostory -proškolení bezpečnosti práce, osobní hygieně, hygieně na pracovišti -seznámit s povinnostmi kuchaře s pomůckami a jejich ošetřováním, s používáním inventáře při obsluze |
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se seznámí s inventářem (vybavením) pro předběžnou přípravu a úpravu surovin -žák zvládne činnosti spojené s přípravou surovin: vážení, měření -seznámí se se základními technikami základních dovedností -ovládne předběžnou úpravu surovin pro výrobu pokrmů (škrábání, čištění, omývání) -členění výrobních středisek | <p>Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> -příprava výrobního střediska -seznámení s inventářem -návuk předběžné přípravy a úpravy surovin |
| <ul style="list-style-type: none"> -žák rozliší a popíše jednotlivé druhy jatečného masa, seznámí se se základní úpravou -dokáže rozpoznat jednotlivé druhy zeleniny, luštěnin, obilovin a koření -dokáže rozpoznat a vhodně použít jednotlivé druhy tuků, mléka a vajec | <p>Druhy jatečných mas</p> <p>Zelenina</p> <p>Luštěniny</p> <p>Obiloviny</p> <p>Koření</p> <p>Tuky</p> <p>Mléko</p> <p>Vejce</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci dokáží vysvětlit jednotlivé techniky základních tepelných úprav (vaření, dušení, smažení, pečení) -žáci budou seznámeni s výpočty a hmotnostmi porcí -žák dovede rozlišit vývary, polévky, zavářky a vložky -dokáže popsat zahušťování, zjemňování, dochucování polévek -žák vysvětlí přípravu základů na omáčky -omáčky rozliší na základní, bešamel, veloute, bílé, hnědé, studené -dovede rozlišit přílohy (brambory, luštěniny, obiloviny, těstoviny, přílohy z mouky), přípravu jednotlivých druhů příloh -žáci vhodně zvolí a připraví pokrmy z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, z vajec a sýrů | <p>Základní tepelné úpravy</p> <p>Základy normování</p> <p>Příprava polévek</p> <p>Příprava omáček</p> <p>Přílohy</p> <p>Bezmasá jídla</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -orientuje se v jídlech moučných a moučnicích - vysvětlí přípravu různých druhů těst - dokáže vhodně pracovat s jednotlivými druhy těst | <p>Jednoduché moučníky</p> <p>Moučníky z kynutého těsta</p> <p>Moučníky z litých těst</p> <p>Moučníky z lineckého a vaflového těsta</p> <p>Moučníky z piškotového a třeného těsta</p> <p>Moučníky z listového těsta</p> <p>Moučníky z pálené hmoty</p> <p>Moučníky z tvarohového těsta a tvarohu</p> <p>Kaše, pudinky, sladké teplé omáčky</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v přípravě salátů - vhodně volí jednotlivé druhy surovin pro přípravu salátů | <p>Jednoduché saláty</p> <p>Saláty z vařené zeleniny</p> <p>Saláty ze syrové zeleniny</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se seznámí s jednotlivými druhy inventáře - dokáže posoudit vhodnost oblečení číšníka a servírky - ovládá základy debarasu nácvikem nebo ukázkou | <p>Základy jednoduché obsluhy</p> <p>Druhy inventáře</p> <p>Oblečení číšníka a servírky</p> <p>Debaras</p> |
| Celkem | 594 hod. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se orientuje v přípravě jednotlivých druhů základů - vhodně volí způsoby zahušťování | <p>Základy</p> <p>Druhy základů – cibulový, cibulozeleninový, paprikový, cibulopaprikový</p> <p>Způsoby zahušťování – jíškou, do základu, zasmažkou</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se seznámí s druhy omáček a jejich použitím - vhodně volí typy omáček k jednotlivým pokrmům | <p>Omáčky</p> <p>Rozdělení omáček</p> <p>Hrubé omáčky bílé</p> <p>Hrubé omáčky hnědé</p> <p>Jemné omáčky studené</p> <p>Jemné omáčky teplé</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhnou vhodnost podmínek pro expedici a | <p>Nácvik přípravy pokrmů z hovězího masa</p> |

| | |
|--|--|
| závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | |
| -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhuji vhodnost podmínek pro expedici a závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | Nácvik přípravy pokrmů z telecího masa |
| -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhuji vhodnost podmínek pro expedici a závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | Nácvik přípravy pokrmů z vepřového masa |
| -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhuji vhodnost podmínek pro expedici a závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | Nácvik přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa |
| -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhuji vhodnost podmínek pro expedici a závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | Nácvik přípravy pokrmů z: ryb, drůbeže a zvěřiny |
| -žáci se orientují a rozpoznají jednotlivé části masa pro další zpracování -dovedou připravit jednotlivé druhy masa pro zvolený technologický proces (vaření, pečení, dušení, příprava vnitřností) - navrhuji vhodnost podmínek pro expedici a závěrečnou estetickou úpravu pokrmu | Nácvik přípravy pokrmů z mletého masa |
| - žák dokáže vyjmenovat pomůcky číšníka nebo servírky v praktických ukázkách - orientuje se v používání pomůcek - ovládá zásady přípravy provozovny k provozu - vysvětlí zásady podávání nápojů při nácviku nebo ukázce | Základy jednoduché obsluhy Pomůcky číšníka a servírky Podávání nápojů Příprava na provoz |
| Celkem | 693 hod. |

3. ročník

| | |
|--|--------------------------------------|
| Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence | Tematický celek (obsah učiva) |
| -žáci si osvojí přípravu pokrmů na objednávku | Výrobní středisko |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -vysvětlí vhodnost použití jednotlivých druhů mas -žáci se seznámí s přípravou šťávy, s úpravou příloh a obloh -žák se seznámí s anglickým způsobem přípravy -žák se seznámí s dokončováním pokrmů před hostem | Příprava pokrmů na objednávku Minutky z hovězího, telecího, vepřového masa, ryb, zvěřiny, drůbeže, mletého masa, vnitřností |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci se seznámí se studenými pokrmy a předkrmy, dovedou popsat přípravu aspiků, rosolů, marinád, majonéz a pochoutkových másel -žáci vysvětlí přípravu chlebíčků a kanapek -vyjmenují výrobky ze sýrů, vajec a plněné zeleniny -popíší výrobu složitých salátů, paštik, huspenin,... -připraví nářezy studené mísy a speciality studené kuchyně | Příprava pokrmů studené kuchyně |
| <ul style="list-style-type: none"> -žák popíše přípravu předkrmů z: vajec, masa, drůbeže, ryb, zeleniny a ovoce | Příprava teplých předkrmů |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci se orientují ve výrobcích z kuchyně anglické, francouzské, italské,... a orientují se v krajových specialitách | Zahraniční kuchyně |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci vyjmenují jednotlivé druhy moučníků - žáci se seznámí s přípravou korpusů, náplní, polev, druhy těst a jejich přípravou | Příprava moučníků |
| <ul style="list-style-type: none"> -orientují se v jednotlivých nápojích, rozliší jejich druhy (teplé, studené, alkoholické a nealkoholické apod.) | Nápoje |
| <ul style="list-style-type: none"> -žák vysvětlí a popíše jednotlivé diety -přiřadí vhodné pokrmy k jednotlivým dietám -vysvětlí principy vegetariánského stravování -popíše progresivní přípravu jídel | Dietní jídla Vegetariánská strava Progresivní příprava jídel |
| <ul style="list-style-type: none"> -žáci si zopakují své schopnosti a dovednosti z 1. a 2. ročníku -žáci při exkurzi navštíví ubytovací zařízení a seznámí se s provozem | Praktické procvičování dovedností |
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se orientuje v ukázkách způsobů podávání obědů - popíše způsoby servisu obědů | Základy jednoduché obsluhy Příprava provozu k podávání obědů Jednoduchý servis obědů |
| Celkem | 693 |

Na tvorbě ŠVP – Kuchařské práce spolupracovali:

Koordinátor: Mgr. Bc. Lišková Ladislava, Mgr. Schusterová Jitka

| | |
|--|---|
| A. .Základní vyučovací předměty | |
| Český jazyk a literatura | Mgr. Joachimsthaler Ivo Mgr. Zubáková Věra |
| Občanská výchova | Vykusová Marta |
| Matematika | Mgr. Joachimsthaler Ivo |
| Tělesná výchova | Mgr. Šupová Kateřina |
| Práce s počítačem | Bc. Liška Josef |
| Anglický jazyk - základy | Fejřárek Miloš |
| B. Předměty specializace | |
| Chování pracovníků ve službách | Ing. Bařtipánová Eva |
| Potraviny a výživa | Ing. Bařtipánová Eva |
| Stolníčení | Kaňová Michaela |
| Technologie | Kaňová Michaela |
| Zařízení závodů | Mgr. Joachimsthaler Ivo |
| Odborný výcvik | |
| | Bc. Liška Josef |

Zkratky použité v textu

AJ – anglický jazyk

Bc. – bakalář/ka

ŠVP – školní vzdělávací program

RVP – rámcový vzdělávací program

BOZP – bezpečnost a ochrana zdraví při práci

PO – požární ochrana

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

SŠ – střední škola

OV – odborný výcvik

JZZZ – jednotné zadání závěrečné zkoušky