

# Školní vzdělávací program

## STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

**SOŠ A SOU**  
MĚSTEC KRÁLOVÉ



# OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. Identifikační údaje .....   | 1  |
| 2. Profil absolventa.....  | 2  |
| 2.1 Pracovní uplatnění absolventa.....   | 2  |
| 2.2 Výsledky vzdělávání .....  | 2  |
| 2.3 Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání ..... | 4  |
| 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu .....                          | 5  |
| 3.1 Pojetí vzdělávacího programu .....   | 5  |
| 3.2 Organizace výuky.....  | 5  |
| 3.3 Metody a formy výuky .....   | 6  |
| 3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí .....                             | 6  |
| 3.5 Realizace průřezových témat.....   | 11 |
| 3.6 Hodnocení žáků.....  | 15 |
| 3.7 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání.....                                      | 23 |
| 3.8 Zdravotní způsobilost .....  | 23 |
| 3.9 Ukončování vzdělávání .....  | 23 |
| 3.10 Organizační zabezpečení vzdělávání.....                                     | 24 |
| 3.11 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.....  | 24 |
| 3.11.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....               | 24 |
| 3.11.2 Vzdělávání nadaných žáků .....  | 25 |
| 3.11.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole .....                    | 26 |
| 4. Učební plán.....  | 28 |
| 5. Převodní tabulka RVP do ŠVP.....  | 30 |
| Český jazyk .....  | 31 |
| Pojetí předmětu.....   | 31 |
| 1. ročník.....   | 32 |
| 2. ročník.....   | 33 |
| Literatura .....   | 35 |
| Pojetí předmětu.....   | 35 |
| 1. ročník.....   | 36 |
| Občanská nauka.....  | 38 |
| Pojetí předmětu.....   | 38 |
| 1. ročník.....   | 40 |
| 2. ročník.....   | 42 |
| 3. ročník.....   | 44 |
| Matematika .....   | 46 |
| Pojetí předmětu.....   | 46 |
| 1. ročník.....   | 47 |
| 2. ročník.....   | 48 |
| Tělesná výchova .....  | 50 |
| Pojetí předmětu.....   | 50 |
| 1. ročník.....   | 52 |
| 2. ročník.....   | 56 |
| 3. ročník.....   | 60 |
| Informační a komunikační technologie .....                                       | 64 |
| Pojetí předmětu.....   | 64 |

|   |    |
|---|----|
| 1. ročník.....  | 66 |
| 2. ročník.....  | 67 |
| Hospodářské výpočty .....                               | 69 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 69 |
| 1. ročník.....  | 71 |
| 3. ročník.....  | 71 |
| Technologie .....                                       | 72 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 72 |
| 1. ročník.....  | 74 |
| 2. ročník.....  | 75 |
| 3. ročník.....  | 76 |
| Potraviny a výživa .....                                | 77 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 77 |
| 1. ročník.....  | 80 |
| 2. ročník.....  | 81 |
| 3. ročník.....  | 82 |
| Stolničení.....   | 83 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 83 |
| 2. ročník.....  | 84 |
| Zařízení provozoven.....                                | 86 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 86 |
| 1. ročník.....  | 87 |
| 2. ročník.....  | 87 |
| Odborný výcvik.....                                     | 89 |
| Pojetí předmětu.....                                    | 89 |
| 1. ročník.....  | 92 |
| 2. ročník.....  | 93 |
| 3. ročník.....  | 95 |
| 6. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání ..... | 98 |
| 7. Spolupráce se sociálními partnery.....               | 99 |

**1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

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

V Městci Králové, dne 1. září 2022

**Mgr. Hana Podzimková**  
ředitelka školy

## 2. PROFIL ABSOLVENTA

|                         |   |                   |                               |
|-------------------------|---|-------------------|-------------------------------|
| <b>Název instituce:</b> | Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové |                   |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>       | Stravovací a ubytovací služby                                   |                   |                               |
| <b>Kód:</b>             | 65-51-E/01  | <b>Název RVP:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b> | 1. září 2022  |                   |                               |

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce

### 2.1 Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu stravovací a ubytovací služby se uplatní jako pomocný kuchař v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně, pokrmy vyráběné z polotovarů a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent najde také uplatnění v ubytovacích službách, například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

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

### 2.2 Výsledky vzdělávání

#### Absolventi v oblasti výkonu profese:

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

**Žák je veden tak, aby**

- znal své reálné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

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

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

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent**

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,

- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

### **2.3 Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

### 3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

|                         |   |                   |                               |
|-------------------------|---|-------------------|-------------------------------|
| <b>Název instituce:</b> | Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové |                   |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>       | Stravovací a ubytovací služby                                   |                   |                               |
| <b>Kód:</b>             | 65-51-E/01  | <b>Název RVP:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b> | 1. září 2022  |                   |                               |

#### 3.1 Pojetí vzdělávacího programu

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

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

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

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

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

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

#### 3.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté studium. Výuka je organizována ve čtrnáctidenních cyklech, v nichž se v 1. a ve 2. ročníku střídá pět dní teoretické výuky s pěti dny praktické výuky. Ve 3. ročníku mají žáci ve čtrnáctidenním cyklu 3 dny teoretické výuky a 7 dní praktické výuky.



Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích školy.

### 3.3 Metody a formy výuky

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

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

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

### 3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí

#### Kompetence k učení

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

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

### **Kompetence k řešení problémů**

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

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

### **Komunikativní kompetence**

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### **Personální a sociální kompetence**

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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

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

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

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

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

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech,

- využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

### **Matematické kompetence**

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

**že absolventi by měli:**

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat 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 absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. **absolventi by měli:**

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

### **Odborné kompetence**

**a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi:**

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení;
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;

- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.

**b) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi:**

- pomáhali při přípravě pokrmů;
- připravovali teplé pokrmy a přílohy;
- připravovali jednoduché moučníky;
- připravovali vybrané studené pokrmy;
- připravovali teplé nápoje;
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití;
- dodržovali poslušnost prací a časový harmonogram;
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář;
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění.

**c) Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn. aby absolventi:**

- vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení;
- obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.;
- vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.;
- jednali slušně a poctivě ve styku s hosty;
- dbali na bezpečnost hostů;
- uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství;
- používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky;
- obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad;
- vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení.

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;

- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

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

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

### 3.5 Realizace průřezových témat

#### Občan v demokratické společnosti

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

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

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

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

## Člověk a životní prostředí

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

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni. (Strategie rozvoje lidských zdrojů pro ČR. Praha, Úřad vlády ČR, MPSV ČR 2003.)
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

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

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

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

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

#### **Člověk a svět práce**

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech.

Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

#### **Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu**

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

kompetencí:

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

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

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

#### **Obsah tématu a jeho realizace**

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

##### **1. Individuální příprava na pracovní trh**

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



- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

#### 2. Svět vzdělávání

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

#### 3. Svět práce

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

#### 4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

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

Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce se začlení ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem. Je třeba věnovat se této oblasti systematicky po celou dobu vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale s využitím jiných aktivit.

Výuka tematických okruhů musí být koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu, a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce lze využívat různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborné praxe nebo odborného výcviku (ideálně v reálném pracovním prostředí), týmovou i individuální práci, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe apod., exkurze ve firmách a organizacích se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz, práci s informacemi aj.

#### Informační a komunikační technologie

Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Je zřejmé, že s rozvojem vzdělávání v informačních a

komunikačních technologiích na základní škole bude úkolem střední školy mj. vyrovnání úrovně připravenosti žáků na určitý standard a poskytování hlubšího vzdělání v závislosti na potřebách jednotlivých oborů vzdělání.

Praktické úlohy by neměly chybět v žádné vyučovací

hodině. Realizovány mohou být formami různých cvičení, samostatných prací, souhrnných prací, projektů, testů s použitím počítače. V rámci výuky práce s počítačem je vhodné uplatnit projektový přístup. Projekt je komplexní praktickou úlohou, při níž je aplikováno široké spektrum dovedností žáka. Projekt by měl být týmovou prací. Rozsah a náročnost projektu by měly gradovat ve vyšších ročnících, kdy jsou znalosti žáků na nejvyšší úrovni.

Obsah průřezového tématu vymezuje příslušná výše uvedená klíčová kompetence a vzdělávací oblast. Oblast vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích svým obsahem a rozsahem splňuje požadavky (základní úrovně) systému ECDL.

Průřezové téma je zpravidla realizováno v samostatném vyučovacím předmětu převážně všeobecně vzdělávacího charakteru, žádoucí je však jeho pronikání i do předmětů ostatních.

## 3.6 Hodnocení žáků

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

### Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Prospěch žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech je klasifikován těmito stupni:

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

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

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

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

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

**Chování žáka je klasifikováno těmito stupni:**

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

**Celkový prospěch žáka je hodnocen těmito stupni:**

prospěl s vyznamenáním

prospěl

neprospěl

nehodnocen

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

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

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

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

**Postup do vyššího ročníku**

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

**Odložení klasifikace a přezkoušení žáka**

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

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

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

se zákonným zástupcem žáka. Česká školní inspekce poskytne součinnost na žádost ředitele školy nebo krajského úřadu.

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

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

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

#### **Opravné zkoušky**

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

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

#### **Klasifikace v předmětech s převahou teoretického zaměření**

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

#### **Při klasifikaci výsledků v uvedených vyučovacích předmětech hodnotí:**

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

**Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:**

**Stupeň 1 (výborný)**

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

**Stupeň 2 (chvalitebný)**

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

**Stupeň 3 (dobrý)**

Žák má v ucelenosti a přesnosti osvojení si požadovaných poznatků nepodstatné mezery. Při uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů potřebuje podněty učitele, často se dopouští chyb. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

**Stupeň 4 (dostatečný)**

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

**Stupeň 5 (nedostatečný)**

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

**Klasifikace v předmětech s převahou praktického zaměření:**

**Stupeň 1 (výborný)**

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

**Stupeň 2 (chvalitebný)**

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

**Stupeň 3 (dobrý)**

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

#### **Stupeň 4 (dostatečný)**

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

#### **Stupeň 5 (nedostatečný)**

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

### **Klasifikace v předmětech s převahou výchovného zaměření**

#### **Stupeň 1 (výborný)**

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

#### **Stupeň 2 (chvalitebný)**

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

#### **Stupeň 3 (dobrý)**

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

#### **Stupeň 4 (dostatečný)**

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

#### **Stupeň 5 (nedostatečný)**

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

### **Zásady klasifikace**

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

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

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

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

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

#### **Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci**

Podklady pro hodnocení a klasifikaci získávají vyučující zejména:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Dodržuje zásady pedagogického taktu:**

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

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

#### **Klasifikace chování**

O klasifikaci chování žáků rozhoduje ředitelka po projednání v pedagogické radě. Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli. Pokud třídní učitel tento postup nedodrží, mají další vyučující možnost podat návrh na pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování zásad slušného chování a vnitřního řádu školy během klasifikačního období.

Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka; k uděleným opatřením k posílení kázně se přihlíží pouze tehdy, jestliže tato opatření byla neúčinná.

#### **Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:**

##### **Stupeň 1 (velmi dobré)**

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

##### **Stupeň 2 (uspokojivé)**

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

##### **Stupeň 3 (neuspokojivé)**

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



#### **Výchovná opatření**

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

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

#### **Vzdělávání a hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

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

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

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

#### **Sociálním znevýhodněním je pro účely tohoto zákona:**

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

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

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

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

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

#### **3.7 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání**

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů,
- pro žáky s dyslexií a dysortografií (diagnostikovanými PPP) je uzpůsobeno přijímací řízení z jazyka českého
- konkrétní podmínky jsou každoročně aktualizovány a jsou zveřejněny na internetových stránkách školy
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením
- k posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař
- o přijetí uchazeče rozhoduje ředitel školy

#### **3.8 Zdravotní způsobilost**

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrovaný praktický lékař, který zdravotní způsobilost uchazeče pro daný učební obor potvrdí na přihlášce ke studiu. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Pokud přijatý žák má neurologické omezení (např. epilepsie), je povinen praktický lékař či zákonný zástupce tuto skutečnost oznámit. Žákům s tímto omezením je věnována zvýšená pozornost při odborné i teoretické výuce.

#### **3.9 Ukončování vzdělávání**

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

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů, z ústní zkoušky z odborných předmětů a světa práce – základních poznatků z občanské nauky a ekonomiky – a z praktické zkoušky. Praktická zkouška z odborného výcviku trvá dva dny a obsahuje přípravu pokrmů včetně normování

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

### **3.10 Organizační zabezpečení vzdělávání**

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

### **3.11 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných**

#### **3.11.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

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

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

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

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

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

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

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

#### **3.11.2 Vzdělávání nadaných žáků**

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

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

Standardně se v odborném vzdělávání sleduje nadání u žáků skupiny uměleckých oborů, kde je povinnou součástí přijímacího řízení talentová zkouška. Jejich vzdělávání včetně

organizace výuky (vytváření skupin nebo oddělení) se řídí v plném rozsahu příslušným RVP a vyhláškou č. 13/2005 Sb. Ovšem i zde se mohou vyskytnout žáci, kteří svými schopnostmi převyšují ostatní a lze je označit za mimořádně nadané.

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

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

#### **3.11.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole**

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

##### **Systém péče o žáky se SVP**

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

- PLPP je tři po sobě jdoucí měsíce vyhodnocován
- v případě efektivní podpory PLPP se prodlužuje platnost plánu podpory
- v případě neefektivní podpory PLPP, je žák zaslán do ŠPZ

#### **Systém péče o žáky nadané**

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

#### **Dosažení úspěchu při vzdělávání těchto žáků je podporováno zejména:**

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

## 4. UČEBNÍ PLÁN

|                         |   |                   |                               |
|-------------------------|---|-------------------|-------------------------------|
| <b>Název instituce:</b> | Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové |                   |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>       | Stravovací a ubytovací služby                                   |                   |                               |
| <b>Kód:</b>             | 65-51-E/01  | <b>Název RVP:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b> | 1. září 2022  |                   |                               |

| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy                           |           |             |             |           |
|--|-----------|-------------|-------------|-----------|
| Předměty   | 1. ročník | 2. ročník   | 3. ročník   | Celkem    |
| <b>Jazykové vzdělávání</b>                                     |           |             |             | <b>3</b>  |
| Český jazyk  | 1         | 2           | 0           | 3         |
| <b>Občanský vzdělávací základ</b>                              |           |             |             | <b>3</b>  |
| Občanská nauka   | 1         | 1           | 1           | 3         |
| <b>Matematické vzdělávání</b>                                  |           |             |             | <b>3</b>  |
| Matematika   | 1,5       | 1,5         | 0           | 3         |
| <b>Estetické vzdělávání</b>                                    |           |             |             | <b>1</b>  |
| Literatura   | 1         | 0           | 0           | 1         |
| <b>Vzdělávání pro zdraví</b>                                   |           |             |             | <b>3</b>  |
| Tělesná výchova  | 1         | 1           | 1           | 3         |
| <b>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</b> |           |             |             | <b>3</b>  |
| Informační a komunikační technologie                           | 1,5       | 1,5         | 0           | 3         |
| <b>Chování pracovníků ve službách</b>                          |           |             |             | <b>8</b>  |
| Hospodářské výpočty  | 1         | 0           | 1           | 2         |
| Stolničení   | 0         | 1           | 0           | 1         |
| Odborný výcvik   | 1         | 2           | 2           | 5         |
| <b>Stravovací služby</b>                                       |           |             |             | <b>68</b> |
| Technologie  | 4         | 4           | 3           | 11        |
| Potraviny a výživa   | 3         | 2           | 2           | 7         |
| Odborný výcvik   | 14        | 14,5        | 21,5        | 50        |
| <b>Ubytovací služby</b>  |           |             |             | <b>4</b>  |
| Zařízení provozoven  | 1         | 1           | 0           | 2         |
| Odborný výcvik   | 0         | 1           | 1           | 2         |
| <b>Celkem</b>  | <b>31</b> | <b>32,5</b> | <b>32,5</b> | <b>96</b> |

**Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku**

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

## Poznámky:

1. Příprava žáků je organizována jako tříleté studium.
2. V 1. ročníku jsou Český jazyk a Literatura vyučovány jako jeden předmět Český jazyk a literatura. Na začátku školního roku učitel určí, která hodina bude Literatura.
3. V 1. a ve 2. ročníku vždy probíhá jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.
4. Ve 3. ročníku probíhá vždy ve čtrnáctidenních cyklech 3 dny teoretické výuky a 7 dní odborného výcviku.
5. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích školy.
6. Disponibilní hodiny jsou využity pro odborné předměty a odborný výcvik.



## 5. PŘEVODNÍ TABULKA RVP DO ŠVP

|                                      |   |         |                                      |                                    |         |
|--------------------------------------|---|---------|--------------------------------------|------------------------------------|---------|
| Škola:                               | Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Městec Králové |         |                                      |                                    |         |
| Kód a název RVP:                     | 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby                        |         |                                      |                                    |         |
| Název ŠVP:                           | Stravovací a ubytovací služby                                   |         |                                      |                                    |         |
| RVP                                  |   |         | ŠVP                                  |                                    |         |
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu studia          |         | Vyučovací předmět                    | Počet vyučovacích hodin za studium |         |
|                                      | týdenních   | celkový |                                      | týdenních                          | celkový |
| Jazykové vzdělávání                  | 2   | 64      | Český jazyk                          | 3                                  | 96      |
| Občanský vzdělávací základ           | 3   | 96      | Občanská nauka                       | 3                                  | 96      |
| Matematické vzdělávání               | 3   | 96      | Matematika                           | 3                                  | 96      |
| Vzdělávání v IKT                     | 3   | 96      | Informační a komunikační technologie | 3                                  | 96      |
| Estetické vzdělávání                 | 1   | 32      | Literatura                           | 1                                  | 32      |
| Vzdělávání pro zdraví                | 3   | 96      | Tělesná výchova                      | 3                                  | 96      |
| Chování pracovníků ve službách       | 8   | 256     |                                      | 8                                  | 256     |
|                                      |   |         | Hospodářské výpočty                  | 2                                  | 64      |
|                                      |   |         | Stolničení                           | 1                                  | 32      |
|                                      |   |         | Odborný výcvik                       | 5                                  | 160     |
| Stravovací služby                    | 33  | 1056    |                                      | 68                                 | 2176    |
|                                      |   |         | Technologie                          | 11                                 | 352     |
|                                      |   |         | Potraviny a výživa                   | 7                                  | 224     |
|                                      |   |         | Odborný výcvik                       | 50                                 | 1600    |
| Ubytovací služby                     |   |         |                                      | 4                                  | 128     |
|                                      |   |         | Zařízení provozoven                  | 2                                  | 64      |
|                                      |   |         | Odborný výcvik                       | 2                                  | 64      |
| Disponibilní hodiny                  | 40  | 1280    |                                      |                                    |         |
| Celkem                               | 96  | 3072    |                                      | 96                                 | 3072    |

## ČESKÝ JAZYK

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Český jazyk                   |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p> | <p>Předmět Český jazyk se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacího předmětu se realizují též některá průřezová témata.</p> <p>Ve vyučovacím předmětu Český jazyk se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď.</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými.</p> <p>Předmět Český jazyk také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> |
|--|--|

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>32 |
|---|---|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v obecných pojmech o jazyce</li> <li>- popíše vývoj českého jazyka</li> <li>- ovládá jazykovou a řečovou kulturu</li> <li>- ovládá techniky vyjadřování</li> </ul> | <p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a vývoj českého jazyka</li> <li>- seznámení s obecnými pojmy o jazyce</li> <li>- původ českého jazyka</li> <li>- jazyková a řečová kultura</li> <li>- kultura osobního projevu</li> </ul> | <b>4</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná z paměti vyjmenovaná slova</li> <li>- ovládá psaní velkých písmen u vlastních jmen</li> <li>- správně užívá slova cizího původu</li> </ul>   | <p><b>2. Pravidla českého pravopisu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravopis vyjmenovaných slov</li> <li>- pravopis velkých písmen u vlastních jmen</li> <li>- slova cizího původu a jejich užívání</li> </ul>   | <b>6</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařadí podstatná jména do jednotlivých kategorií</li> <li>- ovládá skloňování ohebných slov</li> <li>- orientuje se v zařazování neohebných slov</li> </ul>  | <p><b>3. Principy třídění slov na slovní druhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rod, číslo a pád podstatných jmen</li> <li>- skloňování slovních druhů</li> <li>- slova neohebná</li> </ul>   | <b>4</b>          |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích slovní zásoby</li> <li>- přiřadí určitý jazykový výraz</li> <li>- rozlišuje slovtvorné části</li> <li>- orientuje se ve výstavbě textu</li> </ul>  | <p><b>4. Tvoření slov a větná skladba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- knihovny a jejich služby</li> <li>- práce s internetem /vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu/</li> </ul>  | <b>6</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- orientuje se v postupech psaní životopisu, inzerátu, krátkých dopisů</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký sdělovací, administrativní a praktický projev</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul> | <p><b>5. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)</li> </ul> | <b>6</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>- rozumí obsahu textu</li> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li> <li>- má přehled o denním tisku i tisku podle svých zájmů</li> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>   | <p><b>6. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> </ul>  | <b>6</b> |

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br><b>64</b> |
|--|---|--------------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v obecných pojmech o jazyce</li> <li>- popíše vývoj českého jazyka</li> <li>- ovládá jazykovou a řečovou kulturu</li> <li>- ovládá techniky vyjadřování</li> </ul>                            | <p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a vývoj českého jazyka</li> <li>- seznámení s obecnými pojmy o jazyce</li> <li>- původ českého jazyka</li> </ul>                  | <b>8</b>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně užívá spisovnou češtinu,</li> <li>- má přehled o nářečích a slangu</li> <li>- formuluje otázky a odpovědi</li> <li>- prezentuje svá stanoviska</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul> | <p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spisovná čeština,</li> <li>- obecná čeština,</li> <li>- nářečí, slang</li> <li>- jazyková a řečová kultura</li> <li>- kultura osobního projevu</li> </ul> | <b>8</b>                 |

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá tvorbu slov a orientuje se ve větných členech</li> <li>- uvádí na příkladech slova stejného významu, jiného významu a opačného významu</li> <li>- orientuje se v rozboru souvětí</li> </ul>  | <p><b>3. Pravidla českého pravopisu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvarosloví, shoda podmětu s přísudkem</li> <li>- homonyma, synonyma, antonyma</li> <li>- větné členy a větný rozbor</li> </ul>   | <p><b>8</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů</li> <li>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li> <li>- má přehled o denním tisku i tisku podle svých zájmů</li> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul> | <p><b>4. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>- techniky čtení, orientace v textu</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> </ul> | <p><b>8</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků</li> <li>- pozná příbuzné jazyky</li> <li>- umí pracovat se slovníky a příručkami</li> </ul>   | <p><b>5. Evropské a světové jazyky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jazyková rodina</li> <li>- klasifikace jazyků</li> </ul>  | <p><b>5</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná podmět a přísudek ve větě, dokáže určit ostatní větné členy a nahradit je vedlejší větou</li> </ul>   | <p><b>6. Věta jednoduchá, souvětí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní skladební dvojice</li> <li>- souvětí</li> </ul>   | <p><b>5</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s Pravidly českého pravopisu a uplatňuje je v pravopise</li> </ul>  | <p><b>7. Pravopis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- psaní předložek s, z</li> <li>- shoda přísudku s podmětem</li> <li>- interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí</li> </ul>   | <p><b>10</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí napsat popis, charakteristiku</li> <li>- umí vytvořit výpisky</li> <li>- ovládá grafickou a formální stránku formulářů</li> </ul>   | <p><b>8. Slohové prostředky v praktickém životě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popis</li> <li>- charakteristika</li> <li>- jednoduchý výtah – výpisky</li> <li>- diskuse</li> <li>- vyplňování formulářů (poštovní tiskopisy, plná moc, cestovní příkaz...aj.)</li> </ul>                                   | <p><b>8</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí oslovit, navázat kontakt, udržet pozornost posluchače</li> <li>- dovede vyjádřit svůj postoj ke skutečnostem</li> <li>- vhodně argumentuje</li> <li>- vyjadřuje se jasně a srozumitelně</li> <li>- umí klást otázky a formulovat odpovědi</li> <li>- chápe rozdíl mezi psaným a mluveným projevem</li> </ul>  | <p><b>9. Komunikační situace a komunikační strategie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- účel a cíl jednání</li> <li>- mluvčí a adresát</li> <li>- monolog a dialog</li> <li>- psaný a mluvený projev</li> </ul>   | <p><b>4</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen uplatnit všechny poznatky při konkrétních komunikačních situacích</li> <li>- ovládá pravopis</li> </ul>  | <p><b>10. Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností</b></p>  |                  |

## LITERATURA

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Literatura                    |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Hodnocení žáků:</b>  | <p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivita v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>   |
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> | <p>Předmět Literatura se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacího předmětu se realizují též některá průřezová témata.</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými.</p> <p>Předmět Literatura také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> |

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>32 |
|---|---|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam umění pro člověka</li> <li>- vyhledává informace z různých oblastí umění</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>- popíše význam a funkci literatury</li> <li>- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele</li> </ul> | <p><b>1. Umění a literatura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umění</li> <li>- druhy umění</li> <li>- umělecká díla</li> <li>- význam a funkce literatury</li> <li>- hlavní literární směry</li> </ul> | 7                 |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu</li> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>- čte s porozuměním literární text</li> </ul>   | <p><b>2. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- literární druhy a žánry</li> <li>- poezie, próza, drama</li> <li>- báje, bajky</li> <li>- lidová slovesnost</li> <li>- četba a interpretace textu</li> </ul>                                  | <b>11</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kulturních tradicích regionu</li> <li>- je veden k uplatňování estetických norem /pořádek, čistota, tolerance, aktivní využívání volného času/</li> <li>- umí využít informací z masmédií v běžných životních situacích</li> </ul> | <p><b>3. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kultura bydlení a odívání</li> <li>- tradice a zvyky regionu</li> <li>- kulturní hodnoty, životní styl</li> <li>- reklama a její funkce, vliv masmédií na občana</li> </ul>                                     | <b>7</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy</li> </ul>   | <p><b>4. Vybrané kapitoly z umění a literatury</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historické události v literatuře</li> <li>- mezilidské vztahy v literatuře</li> <li>- mladý hrdina v současné literatuře/ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek/</li> </ul> | <b>7</b>  |



## OBČANSKÁ NAUKA

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Občanská nauka                |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Cíl předmětu:</b>          | <p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.</p> <p>Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p> |
| <b>Charakteristika učiva:</b> | <p>Žák se v tomto předmětu naučí 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. Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu. Žák získává a hodnotí informace z různých zdrojů a dokáže je využívat.</p>  |
| <b>Metody a formy výuky:</b>  | <p>Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.</p>   |
| <b>Hodnocení žáků:</b>        | <p>Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování</p>   |

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

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>33 |
|--|--|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení;</li> <li>- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;</li> <li>- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích;</li> <li>- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</li> <li>- vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami;</li> </ul>  | <p><b>Člověk v lidském společenství.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lidská společnost a společenské skupiny.</li> <li>- Pravidla a normy chování ve společnosti.</li> <li>- Vztahy mezi lidmi.</li> <li>- Mezilidská komunikace.</li> <li>- Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě.</li> </ul> | <b>6</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost;</li> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;</li> <li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;</li> <li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</li> <li>- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>- objasní šikanu a její důsledky, a také drogovou problematiku;</li> <li>- objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě;</li> </ul> | <p><b>Malé sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi.</li> <li>- Rozpočet jednotlivce a domácnosti.</li> <li>- Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů.</li> <li>- Třída a vrstevníci, přátelství a kamarádství.</li> <li>- Komunita, sousedství.</li> </ul>                        | <b>6</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi;</li> <li>- na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a</li> </ul>   | <p><b>Velké sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dav, publikum, populace, veřejnost.</li> <li>- Rasy, národy a národnosti.</li> <li>- Většina a menšiny ve společnosti –</li> </ul>  | <b>7</b>          |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| <p>příslušníky některé z menšin;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit;</li> <li>- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);</li> </ul>   | <p>klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Migrace v současném světě, migranti, azylanti.</li> <li>- Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti.</li> <li>- Solidarita a principy solidarity.</li> </ul>                          |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen;</li> <li>- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> <li>- dokáže určit, jaký partner je nevhodný pro manželství nebo dlouhodobý vztah;</li> <li>- vede, co je nejdůležitější pro budování dobrých vztahů v manželství;</li> </ul>                                  | <p><b>Vztahy mezi pohlavími.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti.</li> <li>- Hledání a výběr životního partnera.</li> <li>- Vztahy mezi manžely</li> </ul>   | <b>4</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost;</li> </ul>   | <p><b>Náboženství a církve v současném světě.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Víra a ateismus.</li> <li>- Náboženství a církve.</li> <li>- Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus.</li> </ul>  | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků;</li> <li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady;</li> <li>- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj;</li> <li>- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů;</li> </ul>                                 | <p><b>Média.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svobodný přístup k informacím.</li> <li>- Média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení.</li> <li>- Podstata a principy reklamy, etika a morální kodex reklamy.</li> </ul> | <b>4</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v sociální politice státu, dovede vyhledat pomoc na příslušném sociálním odboru v konkrétní tíživé životní situaci;</li> <li>- dokáže vyjmenovat základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována nebo porušována;</li> <li>- uvede příklad, jak mohou rodiče ovlivňovat výchovu svých dětí.</li> </ul> | <p><b>Státní sociální politika.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sociální zabezpečení občanů.</li> <li>- Manželé a partneri.</li> <li>- Děti v rodině, domácí násilí.</li> </ul>   | <b>3</b> |

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

| <b>Výsledky vzdělávání</b>  | <b>Rozpis učiva</b>  | <b>Počet hodin<br/>33</b> |
|---|--|---------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu demokratického a totalitního režimu;</li> <li>- objasní úlohu demokratického státu;</li> <li>- popíše český politický systém;</li> <li>- zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi;</li> </ul>  | <b>Člověk jako občan.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stát - vznik a podstata státu.</li> <li>- Funkce státu.</li> <li>- Ústava a politický systém ČR.</li> <li>- Struktura veřejné správy, obecní a krajské samosprávy.</li> </ul>   | <b>5</b>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem demokracie a definuje znaky demokratického systému;</li> <li>- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;</li> <li>- uvede příklady jednání, které demokratizaci ohrožují (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...);</li> <li>- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit;</li> <li>- popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání lidí kolem sebe;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání;</li> </ul> | <b>Demokracie.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní hodnoty a principy demokracie.</li> <li>- Politika, politické strany.</li> <li>- Volby a volební právo.</li> <li>- Povinnosti občana v demokracii.</li> <li>- Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití.</li> </ul> | <b>6</b>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe;</li> <li>- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> </ul>  | <b>Hrozby demokracie.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Politický radikalismus a extremismus.</li> <li>- Neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.</li> <li>- Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika.</li> <li>- Mládež a extremismus.</li> </ul>   | <b>4</b>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů;</li> <li>- uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost;</li> </ul>   | <b>Člověk a právo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Právo a spravedlnost.</li> <li>- Právní stát.</li> <li>- Právní ochrana občanů a právní vztahy.</li> </ul>   | <b>4</b>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozčlenit soustavu soudů od nejnižšího po nejvyšší stupeň;</li> <li>- popíše činnost soudů, advokacie a</li> </ul>  | <b>Soustava právních institucí v ČR.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soustava soudů v ČR.</li> </ul>  | <b>5</b>                  |

|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| <p>notářství;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>- dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové).</li> <li>- Probační a mediační služba.</li> <li>- Veřejný ochránce lidských práv.</li> </ul>   |                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva;</li> <li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li> <li>- 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;</li> <li>- na příkladu vysvětlí, jak bude uplatňovat práva spotřebitele;</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost;</li> <li>- vysvětlí význam trestu a rozliší druhy trestů;</li> <li>- vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení;</li> <li>- zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení;</li> <li>- dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> <li>- na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly.</li> </ul> | <p><b>Právní minimum.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Právo a mravní odpovědnost v běžném životě.</li> <li>- Smlouvy.</li> <li>- Právo vlastnické.</li> <li>- Odpovědnost za škodu, práva spotřebitele.</li> <li>- Právo trestní, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření.</li> <li>- Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud).</li> <li>- Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech.</li> <li>- Kriminalita páchaná mladistvými.</li> </ul> | <p><b>9</b></p> |

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>30 |
|--|--|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li> <li>- popíše naše státní symboly;</li> <li>- uvede příklady velmocí, zemích vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li> <li>- na příkladech hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</li> <li>- dokáže vysvětlit vlastními slovy, co je kulturní dědictví a jak je rozdělujeme;</li> <li>- je si vědom problematiky znečištění životního prostředí a dokáže navrhnout řešení tohoto problému (např. obnovitelné zdroje energie, ochrana vody, půdy a ovzduší);</li> </ul> | <p><b>Česká republika, Evropa a svět.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Česká republika na mapě Evropy.</li> <li>- České státní a národní symboly.</li> <li>- ČR a její sousedé.</li> <li>- Bohaté a chudé země, velmoci.</li> <li>- Ohniska napětí v soudobém světě.</li> <li>- Globální problémy světa.</li> <li>- Péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky.</li> <li>- Životní prostředí a péče o něj.</li> </ul> | <b>7</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>- vysvětlí funkci OSN a NATO;</li> <li>- uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru;</li> <li>- na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li> </ul>   | <p><b>ČR a evropská integrace.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU, její orgány a cíle.</li> <li>- Zahraniční politika ČR.</li> <li>- Činnost OSN a NATO.</li> <li>- Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.</li> </ul>  | <b>5</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...;</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky;</li> </ul>  | <p><b>Člověk a hospodářství.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trh a jeho fungování.</li> <li>- Zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny.</li> </ul>  | <b>3</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání;</li> <li>- dovede kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce;</li> <li>- umí prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>- orientuje se v pracovněprávních záležitostech, dovede vyhledat poučení a pomoc;</li> </ul>  | <p><b>Zaměstnání.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hledání zaměstnání, služby úřadů práce.</li> <li>- Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti.</li> <li>- Rekvalifikace.</li> <li>- Vznik, změna a ukončení pracovního poměru.</li> <li>- Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele.</li> <li>- Druhy škod, předcházení škodám,</li> </ul>   | <b>7</b>          |

|   | odpovědnost za škodu.  |                 |
|---|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>- používá nejběžnější platební nástroje, směnění peníže za použití kursovního lístku;</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit;</li> <li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> </ul> | <p><b>Peníze.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně).</li> <li>- Inflace.</li> <li>- Pojištění (sociální, zdravotní a komerční).</li> <li>- Mzda časová a úkolová.</li> <li>- Daně, daňové přiznání.</li> <li>- Služby peněžních ústavů.</li> <li>- Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům.</li> </ul> | <p><b>8</b></p> |



**MATEMATIKA**

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Matematika                    |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

**Pojetí předmětu**

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> | <p>Předmět:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;</li> <li>- napomáhá k logickému řešení problémů;</li> <li>- klade důraz na dovednost řešit problémy;</li> <li>- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;</li> <li>- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;</li> <li>- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.</li> </ul> |
|---|--|

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>48 |
|---|--|-------------------|
| <p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými čísly</li> <li>- zaokrouhlí přirozené číslo</li> <li>- znázorní číslo na číselné ose</li> <li>- porovná přirozená čísla na ose i pomocí znaků „větší, menší, rovno“</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím početních operací s přirozenými čísly</li> <li>- vypočítá druhou mocninu čísla</li> </ul> | <p><b>1. Přirozená čísla</b></p> <p>Čísla a číslice</p> <p>Číselná osa, porovnávání přirozených čísel</p> <p>Zaokrouhlování přirozených čísel</p> <p>Početní operace s přirozenými čísly</p> <p>Umocňování přirozených čísel</p> <p>Řešení slovních úloh zaměřených na praxi</p> | <b>7</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje části zlomku</li> <li>- přečte zlomek</li> <li>- určí, je-li zlomek větší nebo menší než 1</li> <li>- vypočítá část z celku</li> <li>- provádí početní operace se zlomky</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím početních operací se zlomky</li> </ul>   | <p><b>2. Zlomky</b></p> <p>Pojem zlomku</p> <p>Výpočet části z celku</p> <p>Základní vlastnosti zlomků, číselná osa</p> <p>Početní operace se zlomky</p> <p>Slovní úlohy</p>   | <b>6</b>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje části desetinného čísla</li> <li>- přečte desetinné číslo</li> <li>- provádí početní operace s desetinnými čísly</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím početních operací s desetinnými čísly</li> </ul>   | <p><b>3. Desetinná čísla</b></p> <p>Pojem desetinné číslo</p> <p>Porovnávání desetinných čísel, číselná osa</p> <p>Početní operace s desetinnými čísly</p> <p>Zaokrouhlování a odhady výsledků</p>   | <b>7</b>          |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- odhaduje výsledky</li> <li>- převádí jednoduché zlomky na desetinná čísla</li> <li>- přečte a zapíše záporné číslo</li> </ul>  | <p>Převod zlomku na desetinné číslo</p> <p>Kladná a záporná čísla. Zápis záporného čísla.</p>  |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje základní jednotky</li> <li>- převádí základní jednotky</li> </ul>  | <p><b>4. Jednotky měření a jejich převádění</b></p> <p>Jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu</p> <p>Peněžní jednotky</p>   | <b>8</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje se základními pojmy procentového počtu, vypočítá 1 %</li> <li>- vypočítá pomocí trojčlenky procentovou část a základ</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy s procenty z praxe</li> </ul>   | <p><b>5. Procentový počet</b></p> <p>Základní pojmy, výpočet 1%</p> <p>Výpočet procentové části</p> <p>Výpočet základu a počtu procent</p> <p>Řešení jednoduchých slovních úloh z praxe</p>                      | <b>8</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá základní pojmy</li> <li>- narýsuje úhel, určí jeho velikost</li> <li>- pojmenuje rovinné obrazce, určí jejich vlastnosti, pozná shodnost útvarů</li> <li>- vypočítá obvod i obsah jednoduchých rovinných útvarů</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy z praxe</li> </ul> | <p><b>6. Planimetrie</b></p> <p>Základní pojmy</p> <p>Úhel a jeho velikost</p> <p>Rovinné obrazce, vlastnosti, rozdělení</p> <p>Shodnost</p> <p>Obvody a obsahy rovinných útvarů</p> <p>Slovní úlohy z praxe</p> | <b>12</b> |

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva   | Počet hodin<br><b>48</b> |
|--|--|--------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá znalosti z prvního ročníku</li> <li>- počítá s přirozenými čísly, zlomky i desetinnými čísly</li> <li>- převádí jednotky</li> </ul> | <p><b>1. Opakování učiva z prvního ročníku</b></p> <p>Výpočty s přirozenými čísly</p> <p>Zlomky</p> <p>Desetinná čísla</p> <p>Převody jednotek</p> | <b>4</b>                 |

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná matematický poměr a převrácený poměr</li> <li>- dělí celek v daném poměru</li> <li>- pracuje s měřítkem mapy a plánů</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy z praxe</li> </ul>  | <p><b>2. Poměr, měřítko</b></p> <p>Poměr, převrácený poměr</p> <p>Dělení celku v daném poměru</p> <p>Měřítko, plány, mapy</p> <p>Slovní úlohy z praxe</p>           | <p><b>6</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítá s jednoduchými číselnými výrazy</li> <li>- přečte a zapíše výrazy s proměnnou</li> <li>- určí hodnotu číselného výrazu</li> <li>- počítá s jednoduchými výrazy s proměnnou</li> </ul>   | <p><b>3. Výrazy</b></p> <p>Číselné výrazy</p> <p>Výrazy s proměnnou</p> <p>Hodnota výrazu</p> <p>Úpravy výrazů</p>  | <p><b>8</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje rovnost a rovnici</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice, provádí zkoušku správnosti</li> <li>- určí neznámou ve vzorci</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy z praxe</li> </ul>                                    | <p><b>4. Rovnice</b></p> <p>Rovnost a rovnice</p> <p>Řešení jednoduchých lineárních rovnic</p> <p>Výpočet neznámé ze vzorce</p> <p>Jednoduché slovní úlohy</p>      | <p><b>10</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy na přímou i nepřímou úměrnost</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy pomocí úměry</li> <li>- řeší slovní úlohy pomocí trojčlenky</li> </ul>            | <p><b>5. Úměrnost a úměra</b></p> <p>Přímá úměrnost</p> <p>Nepřímá úměrnost</p> <p>Úměra, slovní úlohy řešené úměrou</p> <p>Trojčlenka</p>                          | <p><b>6</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá základní pojmy stereometrie</li> <li>- pojmenuje základní geometrická tělesa, jejich vlastnosti</li> <li>- počítá povrchy a objemy základních geometrických těles</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy z praxe</li> </ul> | <p><b>6. Stereometrie</b></p> <p>Základní pojmy</p> <p>Základní geometrická tělesa</p> <p>Výpočet povrchů a objemů těles</p> <p>Jednoduché slovní úlohy z praxe</p> | <p><b>10</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje graf a diagram</li> <li>- čte hodnoty grafu i diagramu</li> <li>- zná využití v praxi</li> <li>- zná druhy diagramů</li> </ul>   | <p><b>7. Grafy a diagramy</b></p> <p>Pojem grafu, čtení grafu</p> <p>Pojem diagramu, druhy a čtení</p>  | <p><b>4</b></p>  |

## TĚLESNÁ VÝCHOVA

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Tělesná výchova               |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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

|   |   |
|---|---|
|   | <p>nemocí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky</li> <li>- řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu</li> </ul>   |
| <b>Metody a formy výuky:</b>  | <p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru .</p>  |
| <b>Hodnocení žáků:</b>  | <p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p> |
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> | <p>Předmět žáky učí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;</li> <li>- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;</li> <li>- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;</li> <li>- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;</li> <li>- dosáhnou optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;</li> <li>- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play.</li> </ul>  |

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

| <b>Výsledky vzdělávání</b>   | <b>Rozpis učiva</b>   | <b>Počet hodin<br/>33</b> |
|--|---|---------------------------|
| <p><b>Žák :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>- vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“</li> <li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> </ul>   | <p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p>činitelé ovlivňující zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky,</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací</li> <li>- návyky, rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální</li> <li>- dovednosti, rizikové faktory poškozující</li> <li>- zdraví</li> <li>- partnerské vztahy, sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla,</li> <li>- komerční reklama</li> </ul> |                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> </ul> | <p><b>2. Tělesná výchova – teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- odborná terminologie</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku</li> </ul>    |                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných</li> <li>- onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti</li> <li>- zdraví a pohybu</li> </ul>  | <p><b>3. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce</li> <li>- orgánových soustav</li> <li>- zdraví a nemoci</li> </ul> <p><b>Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>  |                           |

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



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

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

## 2. ročník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>33 |
|--|--|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ví jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení;</li> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>- vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“</li> <li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> </ul>                             | <p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p>činitelé ovlivňující zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí</li> <li>- životní styl</li> <li>- pracovní podmínky</li> <li>- pohybové aktivity</li> <li>- výživa stravovací návyky</li> <li>- rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti</li> <li>- sociální dovednosti</li> <li>- rizikové faktory poškozující zdraví</li> </ul>  |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> </ul> | <p><b>2. Tělesná výchova – teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- odborná terminologie</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku</li> </ul> |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných</li> <li>- onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle</li> </ul>   | <p><b>3. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce</li> <li>- orgánových soustav</li> <li>- zdraví a nemoci</li> </ul>   |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> </ul>  | <p><b>4. Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>   |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>  | <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těžké míče,</li> </ul>  |                   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>švihadla, činky)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- relaxační aj.(hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>   | <p><b>5. Gymnastika a tanec</b></p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p>akrobacie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování prvků z 1. ročníku,</li> <li>- průprava přemetu vpřed, sestava</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>cvičení na nářadí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka</li> <li>- hrazda – výmyk, toč vzad</li> <li>- přemet přes bednu</li> <li>- hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>šplh</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvoj rychlosti</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p>cvičení bez náčiní a s náčiním</p> <p>kondiční programy cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aerobik – základní kroky, krátká sestava</li> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním v dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele</li> </ul> | <p><b>6. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprinty 50, 60, 100m, nízké starty</li> <li>- skok do dálky</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – limit do 120 cm</li> <li>- vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – zdokonalení techniky –</li> </ul>   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul> | <p><b>7. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- florbal – obranné a útočné kombinace</li> <li>- volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok</li> <li>- basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok,</li> <li>- krátká vzdálenost</li> <li>- kopaná – postupný útok, zónová obrana,</li> <li>- procvičování základních herních činností</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>  | <p><b>8. Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>  | <p><b>9. Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky</li> </ul>  | <p><b>10. Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení,</li> </ul>  |  |

## Tělesná výchova

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| pohybových aktivit; | pohybové hry, plavání,<br>turistika a pohyb v přírodě<br>-<br>kontraindikované pohybové<br>aktivity |  |
|---------------------|---|--|

## 3. ročník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>30 |
|--|---|-------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>- vysvětlí stručně, co si myslí označením „zdravotní styl“</li> <li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> </ul>   | <b>1. Péče o zdraví</b><br><br>činitelé ovlivňující zdraví: <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí</li> <li>- životní styl</li> <li>- pracovní podmínky</li> <li>- pohybové aktivity</li> <li>- výživa stravovací návyky</li> <li>- rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti</li> <li>- sociální dovednosti</li> <li>- rizikové faktory poškozující zdraví</li> </ul>  |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>- popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu;</li> </ul> | <b>2. Tělesná výchova – teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- odborná terminologie</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásada sportovního tréninku</li> </ul> |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> <li>- popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle</li> </ul>  | <b>3. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologie člověka, stavba a funkce</li> <li>- orgánových soustav (3.část)</li> <li>- zdraví a nemoc</li> </ul>   |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;</li> </ul>  | <b>4. Zdroje informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>   |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby</li> </ul>   | <b>Pohybové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž.míče, švihadla, činky)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví,</li> </ul>   |                   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>relaxace;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>   | <p>prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>   | <p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p>akrobacie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování a docvičení prvků</li> <li>- kotoul vzad do stoje na rukou, složitější</li> </ul> <p>silová sestava</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>cvičení na náradí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičení prvků</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>šplh</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šplh ze sedu, bez dopomoci nohou</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p>cvičení bez náčiní a s náčiním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním v dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné</li> </ul> | <p><b>6. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 m běh, nízký start</li> <li>- štafetový běh</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – zvládnutí obou technik</li> <li>- vytrvalostní běh 3000m, 1500m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – zvládnutí na daný limit</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>  |  |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> </ul>  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání;</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky;</li> <li>- využívá různých forem turistiky;</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukázatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech -dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží;</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení /výstroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul> | <p><b>7. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- florbal – hra družstev</li> <li>- volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků</li> <li>- basketbal – zdokonalení herních kombinací</li> <li>- kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- Lední hokej a bruslení – základy</li> <li>- Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal</li> <li>- (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> </ul>  | <p><b>8. Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>   | <p><b>9. Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>  |  |

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

## INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Informatika                   |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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

|  |   |
|--|---|
|  | <p>i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>   |
| <p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p> | <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;</li> <li>- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učit se používat nové aplikace;</li> <li>- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;</li> <li>- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;</li> <li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.</li> </ul> <p>Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpurný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.</p> |

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>48 |
|---|---|-------------------|
| <b>Žák:</b><br>- je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně<br>- umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do počítačové sítě, je seznámen se specifiky práce v počítačové síti   | <b>1. Obsah a význam předmětu</b><br>- pravidla provozu učebny<br>- pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti  | 1                 |
| - je seznámen s jednotlivými komponenty<br>- umí rozdělit vstupní a výstupní zařízení<br>- získá informace o dalších zařízeních připojitelných k počítači<br>- dodržuje hygienická pravidla při práci s počítačem   | <b>2. Počítač</b><br>- části počítače<br>- hardware počítače<br>- vstupní a výstupní zařízení počítače<br>- další zařízení počítače<br>- údržba počítače  | 8                 |
| - zná základní skupiny software<br>- zná druhy operačních systémů<br>- umí vybrat vhodné programové vybavení<br>- umí si přizpůsobit prostředí operačního systému   | <b>3. Programové vybavení, operační systém Windows</b><br>- základní přehled členění software<br>- aplikační programové vybavení<br>- popis pracovní plochy, objekty na ploše, práce s okny   | 5                 |
| - rozumí a orientuje se v systému složek, chápe strukturu dat na disk. médiu<br>- umí základní operace se složkami<br>- umí odlišit a rozpoznat základní typy souborů<br>- je seznámen a orientuje v konkrétním programu<br>- umí základní operace se souborem  | <b>4. Struktura dat na disku</b><br>- složka, stromová struktura složek<br>- soubor<br>- souborový manažer  | 6                 |
| - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá<br>- ovládá běžné práce s textovým editorem, rozumí pojmu textový editor<br>- je seznámen se základními typografickými pravidly pro práci s textem<br>- rozumí pojmu písmo, charakteristika písma, typy písma, styl písma, efekty<br>- umí soubor vytvořit, uložit, otevřít, náhled, změnit název souboru<br>- umí zarovnat text | <b>5. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor</b><br>- software<br>- význam a využití programu<br>- popis prostředí<br>- zásady psaní a editace textu<br>- formátování textu<br>- operace se souborem<br>- formátování odstavce<br>- zarovnání textu | 12                |
| - umí změnit řádkování<br>- umí používat různé způsoby ohraničení, stínování<br>- umí nastavit tabulátory<br>- umí rozdělit text do sloupců<br>- umí do dokumentu vložit tabulku<br>- upravit tabulku   | <b>6. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor</b><br>- formátování odstavce<br>- řádkování<br>- ohraničení a stínování textu   | 16                |

|  |  |  |
|--|--|--|
| - umí do dokumentu vložit různé grafické prvky | - tabulátory<br>- sloupce<br>- tabulky<br>- grafické prvky (obrázky, obrazce, textové pole, aj.) |  |
|--|--|--|

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>48 |
|--|---|-------------------|
| <b>Žák:</b><br>- ví, co je záhlaví a zápatí dokumentu a umí ho upravit<br>- umí upravit velikost okrajů a změnit<br>- rozložení stránky<br>- umí připravit dokument pro tisk   | <b>1. Textový editor</b><br>formátování na úrovni stránky<br>- záhlaví a zápatí<br>- okraje, orientace stránky<br>- příprava pro tisk   | <b>5</b>          |
| - je seznámen s oblastmi, kde se poč. grafika využívá<br>- zná základní rozdělení poč. grafiky<br>- zná základní typy grafických formátů, na<br>- základní úrovni grafiku tvoří a upravuje<br>- umí používat software pro práci s poč. grafikou  | <b>2. Počítačová grafika</b><br>- oblasti použití poč. grafiky<br>- rozdělení poč. grafiky<br>- software pro práci s grafikou   | <b>5</b>          |
| - ví, odkud lze získávat informace<br>- ví, co je internet, www stránka, odkaz, prohlížeč<br>- umí vyhledávat a využívat informace pomocí vyhledávače,<br>- zná různé způsoby elektronické komunikace, umí přijímat a odesílat e-mail<br>- ví, co je sociální síť a umí ji používat<br>- ví, jaká možná nebezpečí se mohou na sociálních sítích vyskytnout   | <b>3. Informační zdroje, internet, elektronická komunikace</b><br>- informační zdroje<br>- Internet<br>- vyhledávání a zpracování informací na internetu<br>- způsoby elektronické komunikace<br>- sociální síť   | <b>8</b>          |
| - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá<br>- bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni<br>- je seznámen s tím, k čemu je program vhodný<br>- umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, oblast buněk, řádek, sloupec<br>- umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí<br>- pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců<br>- ovládá základní funkce<br>- umí vytvořit jednoduchý graf | <b>4. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b><br><b>Tabulkový procesor</b><br>- software<br>- význam a použití programu<br>- popis prostředí<br>- vysvětlení základních pojmů<br>- formátování tabulky<br>- tvorba jednoduchých vzorců<br>- jednoduché funkce<br>- tvorba grafů | <b>15</b>         |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen se SW, který se v této oblasti používá</li> <li>- je seznámen s tím, k čemu je program vhodný,</li> <li>- pochopí pojem počítačová prezentace</li> <li>- umí se orientovat v prostředí programu</li> <li>- pochopí princip tvorby prezentace</li> <li>- umí vložit do prezentace různé grafické prvky</li> <li>- umí pracovat a používat nabídku efektů</li> <li>- umí vytvořit prezentaci s využitím časování po určité době</li> </ul> | <p><b>5. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b><br/><b>Počítačové prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- software na tvorbu prezentací</li> <li>- význam a použití programu</li> <li>- popis prostředí</li> <li>- vysvětlení základních pojmů</li> <li>- vkládání nových snímků</li> <li>- vkládání grafických prvků</li> <li>- použití efektů</li> <li>- časování</li> </ul> | <p><b>9</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopí podstatu problému ochrany dat</li> <li>- umí vysvětlit pojem poč. vir</li> <li>- zná potřebné programové vybavení</li> <li>- zná další možné hrozby, které mohou ohrozit počítač</li> <li>- se chová při práci s počítačem dle pravidel a dodržuje příslušné zásady</li> </ul>   | <p><b>6. Ochrana dat v počítači</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hrozby při práci s počítačem</li> <li>- počítačový vir</li> <li>- ochrana proti virům</li> <li>- antivirový program</li> <li>- další možné hrozby</li> <li>- prevence</li> </ul>   | <p><b>6</b></p> |

## HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Hospodářské výpočty           |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Cíl předmětu:</b>          | <p>Výuka předmětu souvisí úzce s dalším předmětem matematikou.</p> <p>Obecným cílem hospodářských výpočtů je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat hospodářské výpočty 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.</p>  |
| <b>Charakteristika učiva:</b> | <p>Využívat poznatky v praktickém životě v situacích, které souvisejí s hospodářskými výpočty. Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, měny, apod.). Vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek</p> <p>Získat pozitivní postoj k vzdělávání.</p> <p>Získat motivaci k celoživotnímu vzdělávání.</p> <p>Získat důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.</p>  |
| <b>Metody a formy výuky:</b>  | <p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>  |
| <b>Hodnocení žáků</b>         | <p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p> |



|  |  |
|--|--|
| <p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p> | <p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i><br/>Absolvent je schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie</li> <li>- organizovat a řídit vlastní učení</li> <li>- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně vyžívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě</li> <li>- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy</li> <li>- posoudit vlastní pokrok a určit překážky brání učení, kriticky zhodnotit výsledky svého učení, naplánovat jakým způsobem lze své učení zdokonalit.</li> </ul> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledávání informací vhodných k řešení problému, nacházení jejich shodných, podobných a - odlišných znaků</li> <li>- využívání získaných vědomostí a dovedností k objevování různých variant řešení - samostatné řešení problémů, volba vhodného způsobu řešení</li> <li>- praktické ověření správnosti řešení problémů.</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodné a přesné vyjadřování</li> <li>- logické usuzování, posouzení, formulace a prosazování vlastních názorů, vhodná argumentace při obhajobě závěrů</li> <li>- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení, přijímání hodnocení od druhých lidí</li> <li>- přesné plnění svěřených úkolů</li> <li>- výstižná formulace podstaty problému, stanovení reálného odhadu praktického problému.</li> </ul> <p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Člověk v demokratické společnosti</i><br/>Výuka hospodářských výpočtů posiluje sebevědomí, sebeodpovědnost, učí žáky přijímat kompromisy, kritiku od jiných lidí a kriticky hodnotit své vlastní studijní a pracovní výsledky.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i><br/>Výuka hospodářských výpočtů vede k posílení důvěry ve vlastní schopnosti, posiluje vlastnosti: důslednost, důkladnost, přesnost, odpovědnost. Vede žáky k zájmu o celoživotní vzdělávání.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí.</i><br/>Při práci se statistickými daty žáci zpracovávají informace, které se týkají změn životního prostředí. –</p> <p><i>Informační a komunikační technologie.</i><br/>Hospodářských výpočtů se provádějí převážně s využitím prostředků výpočetní techniky. Podklady pro zpracování statistických dat získávají z internetu.</p> |
|--|--|

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

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>34 |
|---|--|-------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- umí vypočítat aritmetický průměr</li> <li>- převádí jednotky</li> <li>- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>- řeší jednoduché příklady</li> </ul> | <b>Početní výkony, převody, procenta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>- základní početní výkony</li> <li>- zaokrouhlování čísel</li> <li>- aritmetický průměr</li> <li>- převádění jednotek</li> <li>- jednotky délky, jednotky hmotnosti, jednotky dutých měr, množství a času</li> <li>- základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li> <li>- peněžní jednotky České republiky</li> <li>- peněžní jednotky jiných států</li> <li>- procentový počet – základní pojmy</li> <li>- praktické příklady - výpočty</li> </ul> |                   |

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

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>30 |
|--|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se při výpočtech surovinových norem</li> <li>- ovládá vypočítat energetickou hodnotu</li> <li>- zvládá procentový výpočet trojčlenkou, nebo logickou cestou</li> <li>- orientuje se v odborných termínech (kalkulace, výtěžnost, inventura, inventarizace</li> <li>- zdokonaluje se při výpočtech praktických příkladů</li> </ul> | <b>Normy, výtěžnost, prodejní ceny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočty surovinových norem</li> <li>- výpočet energetické hodnoty</li> <li>- výpočet jedlého podílu</li> <li>- výpočty výtěžnosti</li> <li>- výtěžnost surovin</li> <li>- výpočet procenta výtěžnosti</li> <li>- výpočet kalkulační ceny pokrmů</li> <li>- výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>- výpočet prodejní ceny nápojů</li> <li>- výpočet zásob</li> <li>- inventura, inventarizace</li> <li>- výpočty praktických příkladů</li> </ul> |                   |

## TECHNOLOGIE

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Technologie                   |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

|   |  |
|---|--|
| <b>Cíl předmětu:</b>  | <p>Cílem předmětu je:</p> <p>Naučit žáka rozeznávat jednotlivé suroviny, správně je zpracovávat. Orientovat se při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně, restauračních moučníků a nápojů, získat základní znalosti pokrmů cizích kuchyní a odlišností v dietním, školním a závodním stravování. Pracovat ekonomicky a hospodařit se surovinami. Seznámit žáky se základními hygienickými předpisy a bezpečnostními předpisy.</p>  |
| <b>Charakteristika učiva:</b>   | <p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, profilující okruh kuchař.</p> <p>Základem učiva je získávání základních poznatků z norem, receptur, aplikování do praxe. Důležité je učivo o hygienických předpisech (HACCP). Hlavní důraz je kladen na správné tepelné úpravy, dodržování technologických postupů, šetrná manipulace s potravinami, vhodná kombinace pokrmů a nápojů. Obsah předmětu se vzájemně prolíná a úzce souvisí s předmětem potravin a výživa, odborným výcvikem, základy přírodních věd.</p>      |
| <b>Metody a formy výuky:</b>  | <p>Výuka probíhá pomocí výkladu s použitím učebnic a odborné literatury, novou formou jsou interaktivní tabule, videa, odborné výstavy a kurzy. Samostatná i skupinová práce na školních projektech. Diskuse, frontální opakování, doplňování tajenek. Zařazeny jsou i odborné kurzy – vyřezávání zeleniny a ovoce. Důležitá je i účast žáků na prezentačních akcích školy.</p>  |
| <b>Hodnocení žáků</b>   | <p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.</p>   |
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> | <p><i>Komunikační kompetence:</i></p> <p>žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s pomocí se orientovat v daném tématu;</li> <li>- s pomocí využívat správnou formu vyjadřování v ústním i písemném projevu;</li> </ul> <p><i>Personální kompetence:</i></p> <p>žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly jen pod dozorem</li> <li>- jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;</li> </ul> |

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický</li> <li>- a duševní rozvoj;</li> <li>- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.</li> </ul> <p><i>Sociální kompetence:</i></p> <p>žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly pod dozorem</li> <li>- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</i></p> <p>žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s pomocí uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;</li> <li>- znají jen část práv a povinností zaměstnavatelů a pracovníků.</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi</i></p> <p>žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s pomocí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;</li> <li>- s pomocí pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě;</li> <li>- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU Občan v demokratické společnosti:</li> <li>- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;</li> <li>- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;</li> <li>- vytvoření demokratického prostředí ve třídě</li> <li>- spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;</li> <li>- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.</li> </ul> <p>Žáci jsou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatnosti a odpovědnosti</li> <li>- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce</li> <li>- samostatnému rozhodování</li> </ul> |
|---|

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

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>132 |
|--|---|--------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- respektuje předpisy o BPPO</li> <li>- dokáže vysvětlit kritické body</li> <li>- zvládá pracovat s normami a recepturami a odbornou literaturou</li> </ul> | <b>1. Hygienické předpisy v gastronomii</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předpisy bezpečnosti práce, požární ochrana</li> <li>- HACCP – kritické body</li> <li>- Osobní hygiena a pracovní oblečení</li> <li>- Skladování potravin</li> <li>- Žádanky, výdejky, receptury studených a teplých pokrmů, odborná literatura</li> </ul> | 20                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá a rozlišuje způsoby předběžné přípravy surovin před tepelnou úpravou</li> </ul>  | <b>2. Předběžná příprava surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a opracování surovin rostlinného a živočišného původu</li> <li>- mechanické zpracování surovin</li> <li>- kořenění pokrmů</li> </ul>   | 30                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a dokáže je popsat</li> <li>- charakterizuje přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh</li> </ul>  | <b>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické úpravy tepelné a za studena</li> <li>- polévky</li> <li>- omáčky</li> <li>- přílohy a doplňky</li> <li>- bezmasé pokrmy</li> <li>- jednoduché moučníky a těsta</li> </ul>   | 82                 |

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

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>132 |
|---|---|--------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná jednotlivé druhy masa a určí vhodné tepelné úpravy</li> <li>- zvládá popsat technologické postupy tradičních pokrmů z masa jatečného</li> <li>- zná přípravu pokrmů i z dalších druhů mas</li> </ul> | <b>1. Rozdělení a úprava masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hovězího</li> <li>- Telecího</li> <li>- Vepřového</li> <li>- Skopového, jehněčího, kůzlečího</li> <li>- Králičího a koňského</li> <li>- Drůbeže</li> <li>- Zvěřiny</li> <li>- Ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků</li> <li>- Netradiční úpravy mas</li> <li>- Vhodné přílohy a doplňky</li> </ul> | 98                 |
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá minutkové úpravy pokrmů</li> <li>- charakterizuje minutkové pokrmy a jejich přípravu</li> </ul>   | <b>2. Pokrmy na objednávku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z masa jatečného</li> <li>- drůbežího, zvěřiny</li> <li>- ryby a mořských plodů</li> </ul>  | 34                 |

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin 90 |
|--|---|----------------|
| <b>Žák:</b><br>- zná přípravu pokrmů studené kuchyně<br>- ovládá a zná charakteristiku jednotlivých pokrmů<br>- zvládá kombinaci chuťových i estetických prvků studené kuchyně | <b>1. Pokrmy a výrobky studené kuchyně</b><br>- příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.)<br>- rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce)<br>- studené občerstvení (chuťovky, chlebičky)<br>- složité saláty a koktejly | 26             |
| - zvládá přípravu teplých a studených předkrmů<br>- speciálních teplých i studených moučníků   | <b>2. Teplé a studené předkrmy speciální moučníky</b>   | 14             |
| - chápe pravidla pro dietní stravování   | <b>3. Dietní stravování</b><br>- příprava pokrmů dietní, diferencované a racionální výživy  | 14             |
| - charakterizuje polotovary a konvence<br>- zná jejich použití   | <b>4. Použití konvencí</b>  | 6              |
| - má dostatečné znalosti ke zvládnutí závěrečných zkoušek  | <b>5. Souhrnné opakování</b><br>- příprava na závěrečné zkoušky   | 30             |

## POTRAVINY A VÝŽIVA

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Potraviny a výživa            |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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



|  |
|--|
| <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> <li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li> <li>- snažit se dodržovat odbornou terminologii</li> <li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> </ul> <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku</li> <li>- ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> <li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj</li> </ul> <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>-</li> </ul> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání</li> <li>- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích</li> </ul> |
|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle</li> <li>- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> <li>- rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi</li> </ul> <p><i>Matematické kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- Učit se používat nové aplikace</li> <li>- Komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li> <li>- Získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- Pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- Uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li> </ul> |
|  | <p><b>Průřezová témata:</b></p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vzájemná tolerance a solidarita mezi spolužáky</li> <li>- chápání společenských skupin dle náboženství, etnika apod.</li> <li>- vytvořit prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li> <li>- nebojí se vystoupit v případě šikany a násilnictví</li> <li>- cílevědomě usilovat o dobré znalosti a vědomosti</li> <li>- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování</li> <li>- vytrvale rozvíjet odborné dovednosti</li> </ul>  |

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

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>98 |
|--|--|-------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje veškeré hygienické předpisy při přípravě surovin</li> <li>- rozděluje skladování surovin podle druhu</li> </ul>   | <p><b>1. Hygienické předpisy v gastronomii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přejímka zboží, skladování podle druhů</li> <li>- Hygiena potravin</li> <li>- Nákazy a otravy z potravin</li> <li>- Kritické body HACCP</li> </ul>   | 16                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná zdroje, složení a význam jednotlivých živin</li> <li>- chápe jejich význam pro zdraví člověka</li> </ul>  | <p><b>2. Látky živící – energetická a biologická hodnota potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bílkoviny</li> <li>- tuky</li> <li>- sacharidy</li> <li>- vitamíny</li> <li>- nerostné látky</li> </ul>   | 36                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy potravin rostlinného původu</li> <li>- využívá správné technologické postupy a tepelné úpravy potravin vzhledem k jejich složení a jejich znehodnocení</li> </ul> | <p><b>3. Použití surovin rostlinného původu v gastronomii.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovoce a zelenina – rozdělení, složení, význam</li> <li>- brambory – rozdělení, složení, význam</li> <li>- obiloviny – druhy, složení, význam</li> <li>- luštěniny – druhy, složení, význam</li> <li>- Koření a ostatní pochutiny</li> <li>- Sladidla, umělá sladidla, med, cukr</li> </ul> | 46                |

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání  | Učivo   | Počet hodin<br>66 |
|--|---|-------------------|
| <b>Žák:</b><br>- využívá znalosti potravin a jejich složení<br>- vhodně kombinuje složení stravy<br>- charakterizuje potraviny živočišného původu  | <b>1. Zdroje a význam potravin živočišného původu</b><br>- mléko a mléčné výrobky<br>- živočišné tuky<br>- vejce  | 16                |
| - chápe technologické využití a význam potravin živočišného původu ve výživě<br>- orientuje se v jednotlivých druzích masa<br>- charakterizuje rozdělení masa a použití jednotlivých částí | <b>2. Veškeré druhy masa – zdroje a význam</b><br>- zdroje a složení masa<br>- maso jatečné – hovězí<br>- maso vepřové<br>- maso skopové<br>- maso králičí, koňské<br>- maso drůbeží<br>- maso zvěřiny<br>- maso ryb<br>- maso obojživelníků, korýšů, měkkýšů<br>- vnitřnosti | 24                |
| - rozlišuje veškeré druhy masa a zná jejich použití,<br>- charakterizuje skladování, konzervování, uchovávání masa   | <b>3. Masné výrobky</b><br>- uzeniny<br>- uzená masa<br>- vařené a pečené masné výrobky<br>- použití vnitřností, střev a krve   | 10                |
| - rozlišuje druhy nápojů<br>- orientuje se v informacích na etiketách<br>- zná dobrý a špatný vliv nápojů na lidský organismus   | <b>4. Nápoje – zdroje, složení</b><br>- minerální vody<br>- nealkoholické nápoje<br>- alkoholické nápoje<br>- energetické nápoje z mléka, kávy, kakaa, čaje   | 16                |

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

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva   | Počet hodin 60 |
|---|--|----------------|
| <b>Žák:</b><br>- chápe principy přeměny látek a energii v lidském organismu<br>- a principy trávení   | <b>1. Fyziologie výživy</b><br>- trávicí ústrojí<br>- krevní oběh<br>- nervová soustava<br>- žlázy a vylučovací hormony  | 15             |
| - charakterizuje hlavní směry výživy<br>- chápe zásady správné výživy<br>-  | <b>2. Zásady správné výživy</b><br>- smíšená a vegetariánská strava<br>- strava syrová a makrobiologická<br>- nadbytek bílkovin, vitamínů ve stravě<br>- stravovací návyky<br>- různé diety<br>- různé nemoci (obezita, bulimie)       | 20             |
| - charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatelstva a tvoří správné postupy při zajišťování stravování<br>- orientuje se v jednotlivých stravovacích skupinách<br>- chápe diferencování potravy | <b>3. Diferencovaná strava</b><br>- stravování dětí a mládeže<br>- stravování obyvatelstva v různých pracovních podmínkách<br>- stravování těhotných a kojících žen<br>- stravování sportovců  | 12             |
| - sestavuje správné jídelní lístky, podle kritérii zdravé výživy  | <b>4. Praktické procvičování</b><br>- sestavování různých variant jídelních lístků dle stanovených skupin obyvatelstva<br>- hygienická a protiepidemiologická opatření při přípravě pokrmů<br>- ovzduší, voda, vzduch na vliv potravin | 13             |

## STOLNIČENÍ

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Stolničení                    |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

|   |  |
|---|--|
| <b>Cíl předmětu:</b>  | Cílem okruhu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit různé typy menu. Při sestavování menu uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.   |
| <b>Charakteristika učiva:</b>   | Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – chování pracovníků ve službách. V učivu jsou vysvětleny základní pojmy. Podstatou je rozpoznání inventáře a určení jeho použití v praxi. Žák je seznámen s technikou jednoduché obsluhy, čímž získává znalosti jak podávat snídaně, obědy a večeře. Seznámí se se všemi způsoby obsluhy, naučí se rozlišovat nabídku jednotlivých gastronomických zařízení a je seznámen s jejich vybavením. Žáci jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v jednotlivých odbytových střediscích. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty - Technologií a Odborným výcvikem.   |
| <b>Metody a formy výuky:</b>  | Použití odborné literatury, výklad, praktické ukázky, didaktické pomůcky. Důležitá je skupinová práce i samostatné zpracování zadaných témat, práce s učebnicí.  |
| <b>Hodnocení žáků</b>   | Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.<br><br>Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce.  |
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> | <i>Kompetence k učení</i> - žáci jsou schopni mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání;<br><br><i>Komunikativní kompetence</i> – žáci jsou schopni - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, zvládat komunikativní situace spojené s komunikací, orientovat se v <i>odborné terminologii</i> .<br><br><i>Sociální kompetence</i> - žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je ke společnému řešení, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.<br><br><i>Personální kompetence</i> - žáci jsou schopni - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly, |

|  |  |
|--|--|
|  | ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.<br><i>Odborné kompetence</i> - účast při organizaci slavnostních hostin, praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel. |
|--|--|

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

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

## Stolničení

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- skladování a ošetřování nápojů</li><li>- vinárny, kavárny, bary</li><li>- ostatní společensko-zábavní střediska</li></ul> |  |
|--|---|--|



## ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Zařízení provozoven           |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

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

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

| Výsledky vzdělávání  | Rozpis učiva  | Počet hodin<br>32 |
|--|---|-------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení</li> <li>- charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</li> </ul>   | <b>1. Ubytovací zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Výrobní středisko – význam a rozdělení</li> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení</li> <li>- údržba interiérů</li> </ul>                                    | 16                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon</li> <li>- uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby</li> <li>- nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul> | <b>2. Úklid v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce pokojské</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>- úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>- úklidové pomůcky</li> </ul> | 16                |

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

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva   | Počet hodin<br>32 |
|---|--|-------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje) a popíše postup při zadané práci</li> <li>- vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků</li> <li>- operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce</li> </ul> | <b>1. Stroje a zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha strojů a zařízení pro úklid</li> </ul>            | 10                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> <li>- půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu</li> </ul>   | <b>2. Provoz ubytovacího zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domovní řád</li> <li>- drobná údržba</li> </ul> | 12                |

## Zařízení provozoven

|   |   |    |
|---|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepcce</li><li>- přepojuje telefonní hovory</li><li>- vydává a přebírá klíče od pokojů</li><li>- zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání taxi</li><li>- poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním</li></ul> | <b>3. Provoz recepce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- telefonní provoz</li><li>- základní činnosti n a recepci</li></ul> | 10 |
|---|---|----|

## ODBORNÝ VÝCVIK

|                               |                               |                     |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>Učební osnova předmětu</b> | Odborný výcvik                |                     |                               |
| <b>Název ŠVP:</b>             | Stravovací a ubytovací služby |                     |                               |
| <b>Kód:</b>                   | 65-51-E/01                    | <b>Název oboru:</b> | Stravovací a ubytovací služby |
| <b>Datum platnosti:</b>       | 1. září 2022                  |                     |                               |

### Pojetí předmětu

|   |  |
|---|--|
| <b>Cíl předmětu</b>   | <p>Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech, systému HACCP a jejich dodržování v praxi, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin.</p> <p>Naučit žáky pracovat s vybavením provozoven společného stravování, předběžně připravovat suroviny, připravovat pokrmy různými tepelnými úpravami a umět používat moderní trendy v přípravě pokrmů.</p> <p>Naučit žáky pracovat s recepturami teplých a studených pokrmů a aby dokázali aplikovat teoretické znalosti v praxi.</p>  |
| <b>Charakteristika učiva</b>                                | <p>Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – <i>Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách, obsahových okruhů Odbytová střediska, Výrobní střediska, Základy obsluhy a Technologie přípravy pokrmů</i></p> <p>Žáci absolvují 60% hodinové dotace při výrobě pokrmů a 40% hodinové dotace při odbytu pokrmů.</p> <p>V předmětu je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich dodržováním v praxi.</p> <p>Žáci se naučí ovládat základní druhy technického vybavení provozoven stravovacích služeb, předběžně připravovat potraviny. Naučí se základním technologickým postupům při přípravě příloh, polévek a bezmasých pokrmů., významu stolování a stolničení, základům jednoduché obsluhy.</p> <p>Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>Technologie, Stolničení, Ubytovací provoz a Oborová matematika</i>. Tyto vědomosti žák aplikuje v praxi.</p> |
| <b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí</b> | <p>Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>k povolání a vstřícného postoje k lidem.</p> <p>Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.</p>   |
| <b>Metody a strategie výuky</b>  | <p>Velký důraz je kladen na rozvoj manipulačních dovedností při praktickém cvičení, přičemž je dodržována didaktická zásada posloupnosti – postupovat od jednoduchých úkonů ke složitým a tím se naučit práci zpřesňovat, zrychlovat a koordinovat. Poznatky jsou prezentovány instruktáží, která zahrnuje vysvětlování, předvádění a vlastní nácvik činnosti. Dále jsou rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o získaných pracovních dovednostech a návycích.</p> <p>Práce s odbornou literaturou (Recepturami) je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno systematickou pracovní praxí a prezentací celků učiva (Souborné práce).</p>   |
| <b>Hodnocení žáků</b>  | <p>Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.</p> <p>Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úkonů, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány hodnocením jednotlivých pracovních úkonů, které se postupně kompletují a po probrání daných tématických celků jsou prověřovány soubornými pracemi.</p> <p>Součástí hodnocení v předmětu je aktivní postoj k práci a zájem o zvolený obor.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Městec Králové.</p>   |
| <b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b> | <p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><i>Komunikativní kompetence</i>, žáci jsou vedeni k přiměřenému vyjadřování k dané problematice, k tomu aby se vyjadřovali srozumitelně a věcně správně, důraz je kladen na používání odborné terminologie.</p> <p><i>Kompetence k učení</i>, žáci ve výuce pracují dle předepsaných technologických postupů a jsou vedeni k zodpovědnosti za vykonanou práci. Využívají teoretické znalosti v praxi, rozvíjí svou manuální zručnost a aktivně se zajímají o další možnosti vzdělávání v oboru.</p> <p><i>Kompetence personální</i>, žáci pracují samostatně i kolektivně, plní zadané úkoly, prezentují své výsledky a hodnotí splnění zadání, přiměřeným způsobem sdělují a přijímají kritiku.</p> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i>, žáci získávají ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků. Jsou vedeni k ocenění aktivního postoje a nutnosti celoživotního vzdělávání se</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>v daném oboru.</p> <p>Průřezová témata,</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i>, žáci jsou vedeni, aby si vážili odkazu a umu předchozích generací a byli hrdí na zvolené řemeslo. Aby si vštěpili zásadu dobrých mezilidských vztahů zvláště při jednání se zákazníky. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, v platném znění (zejména zákonem číslo 258 / 2000 Sb., O ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 137 / 2004 Sb., O hygienických požadavcích při činnostech epidemiologicky závažných, přílohou č. 4 O stravování kritických a kontrolních bodů).</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i>, v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminací škodlivých postupů.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i>, žáci v předmětu vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru a aplikují je v praxi. Jsou seznámeni s uplatněním na trhu práce po absolvování studia a dalšími možnostmi vzdělávání v oboru.</p> |
|--|---|

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

| <b>Výsledky vzdělávání</b>  | <b>Rozpis učiva</b> |   | <b>Počet hodin<br/>504</b> |
|---|---------------------|---|----------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- má znalost předpisů BOZP a PO, vysvětlí jejich význam</li> <li>- objasní účel systému kritických a kontrolních bodů a jejich fungování v praxi</li> <li>- posoudí požadavky na skladování různých druhů potravin</li> <li>- popíše pracovní oblečení a chování kuchaře na pracovišti</li> </ul>   | 1.                  | <p><b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b><br/> Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany<br/> Seznámení s provozem na pracovišti – stroje a zařízení<br/> Pracovní náplň kuchaře<br/> Osobní hygiena a pracovní oblečení<br/> Skladování potravin</p> | 12                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí vhodnou předběžnou úpravu potravin</li> <li>- upraví potraviny za studena</li> <li>- předběžně upraví zeleninu</li> <li>- předběžně upraví brambory</li> </ul>   | 2.                  | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br/> <b>Předběžná úprava potravin rostlinného původu</b></p>  | 36                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- očistí, nakrájí a upraví zeleninu</li> <li>- ovládá technologické postupy při přípravě potravin</li> </ul>   | 3.                  | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br/> <b>Základní technologické úpravy</b><br/> Úprava zeleniny za studena<br/> Základní tepelné úpravy při zpracování potravin: vaření, dušení, smažení, pečení zapékání, grilování, blanšírování</p>                                   | 64                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalostí o vhodnosti jednotlivých polévek podle jejich rozdělení</li> <li>- uvaří bílé polévky</li> <li>- uvaří hnědé polévky</li> <li>- používá vhodné vložky a zavářky do polévky</li> <li>- připraví vložku i zavářku do polévky</li> </ul>   | 4.                  | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br/> <b>Úprava polévek</b><br/> Význam a rozdělení polévek<br/> Bílé polévky<br/> Hnědé polévky<br/> Příprava zavárek do polévky<br/> Příprava vložek do polévky</p>  | 122                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí vhodné přílohy podle jejich složení</li> <li>- připraví přílohy z brambor: vařením, pečením, smažením a zapékáním</li> <li>- uvaří přílohy z těstovin</li> <li>- zhotoví přílohy ze zeleniny</li> <li>- připraví přílohy z luštěnin</li> <li>- uvaří přílohy z rýže</li> <li>- zhotoví přílohy z mouky a obilovin</li> <li>- pokrmy vhodně doplňuje</li> </ul> | 5.                  | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br/> <b>Přílohy</b><br/> Význam příloh<br/> Přílohy z brambor<br/> Přílohy z těstovin<br/> Přílohy z rýže<br/> Přílohy ze zeleniny<br/> Přílohy z luštěnin<br/> Přílohy z mouky a obilovin<br/> Doplňky k pokrmům</p>                   | 100                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně použije bezmasé pokrmy při skladbě jídelního lístku</li> <li>- připraví bezmasé pokrmy podle příslušných technologických postupů</li> </ul>   | 6.                  | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br/> <b>Bezmasé pokrmy</b><br/> Význam bezmasých pokrmů</p>   | 158                        |

|  |    |  |            |
|--|----|--|------------|
|  |    | Pokrm z brambor<br>Pokrm z mouky a těstovin<br>Pokrm z rýže a obilovin<br>Pokrm ze zeleniny, teplé i studené<br>Pokrm z luštěnin a hub<br>Pokrm z vajec a sýrů   |            |
|  |    | Počet hodin přípravy pokrmů  | <b>452</b> |
| - ovládá základní rozdíly mezi jednotlivými odbytovými středisky<br>- používá vhodné pracovní oblečení a pomůcky<br>- dodržuje pravidla společenského chování, dbá na osobní hygienu a vzhled<br>- připraví provozovnu k dennímu provozu<br>- připraví veškerý inventář k použití, podle požadavků na kvalitu a estetiku | 7. | <b>ZÁKLADY OBSLUHY</b><br><b>Význam stolování a stolničení</b><br>Úkoly odbytu, druhy odbytových středisek<br>Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících<br>Pravidla společenského chování<br>Příprava provozovny k provozu, vhodná estetická výzdoba<br>Příprava inventáře k provozu | 24         |
| - rozdělí inventář podle požadavků provozu<br>- zvolí a vhodně použije prostředky a způsoby k údržbě inventáře<br>- obsluhuje stroje a zařízení k údržbě inventáře   | 8. | <b>ZÁKLADY OBSLUHY</b><br><b>Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</b><br>Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny<br>Údržba inventáře<br>Obsluha zařízení k mytí použitého inventáře  | 28         |
|  |    | Počet hodin stolničení   | <b>52</b>  |

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   |    | Rozpis učiva   | Počet hodin<br><b>585</b> |
|---|----|--|---------------------------|
| Žák:<br>- dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- má znalost předpisů BOZP a PO, vysvětlí jejich význam<br>- popíše pracovní oblečení a chování kuchaře na pracovišti  | 1. | <b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b><br>Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany<br>Osobní hygiena a pracovní oblečení      | 6                         |
| - zhotovuje omáčky dle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy.<br>- využívá znalostí o vhodnosti jednotlivých omáček dle jejich rozdělení   | 2. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Omáčky</b><br>Rozdělení omáček a jejich úpravy<br>Bílé a hnědé omáčky<br>Jemné omáčky teplé a studené         | 72                        |
| - předběžně upraví maso<br>- připraví vhodný základ pro stanovený pokrm<br>- zvolí vhodnou tepelnou úpravu pokrmu z masa v souladu s moderními technologiemi a zásadami zdravé výživy<br>- vhodně použije pokrmy z masa při | 3. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Jatečná masa</b><br><b>Hovězí maso</b><br>Předběžná úprava masa, jeho rozdělení a použití<br>Příprava základů | 130                       |



|   |    |  |            |
|---|----|--|------------|
| <p>skladbě jídelního lístku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí vhodnou přílohu k pokrmům z masa</li> <li>- zpracuje vnitřnosti</li> </ul>   |    | <p>Vaření, dušení, pečení hovězího masa, hovězí droby</p> <p><b>Telecí maso</b><br/>Význam, rozdělení<br/>Vaření a zadělávání<br/>Dušení, smažení a pečení<br/>Úprava drobů</p> <p><b>Vepřové maso</b><br/>Význam a rozdělení<br/>Vykostování a sekání kotlet<br/>Vaření, dušení, smažení a pečení<br/>Vepřové hody – tlačěnka, huspenina<br/>Uzené maso a slanina<br/>Úprava vnitřností</p> <p><b>Skopové maso, králík</b><br/>Rozdělení, charakteristika<br/>Vaření, dušení, pečení a smažení.<br/>Úprava vnitřností</p> |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžně upraví ryby</li> <li>- zvolí vhodnou tepelnou úpravu pokrmu z ryb v souladu s moderními technologiemi a zásadami zdravé výživy</li> <li>- vhodně použije pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků při skladbě jídelního lístku</li> <li>- zvolí vhodnou přílohu k pokrmům z ryb</li> <li>- zpracuje vnitřnosti</li> <li>- předběžně upraví drůbež a zvěřinu</li> <li>- zvolí vhodnou tepelnou úpravu v souladu s moderními technologiemi a zásadami zdravé výživy</li> <li>- vhodně použije pokrmy z drůbeže a zvěřiny jídelního lístku</li> <li>- zvolí vhodnou přílohu k pokrmům</li> </ul> | 4. | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b></p> <p><b>Pokrmy z ryb</b><br/>Rozdělení a význam<br/>Vaření, dušení, smažení a pečení<br/>Příprava vnitřností z ryb<br/>Pokrmy z korýšů, měkkýšů a obojživelníků</p> <p><b>Pokrmy z drůbeže</b><br/>Rozdělení a význam<br/>Předběžná úprava, vykostování, porcování, tvarování<br/>Vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení<br/>Drůbeží vnitřnosti, nádivky</p> <p><b>Pokrmy ze zvěřiny</b><br/>Rozdělení<br/>Předběžná úprava zvěřiny<br/>Vaření, dušení, pečení, smažení</p>  | 157        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady pro přípravu mletého masa</li> <li>- připraví pokrmy z mletého masa vhodnou tepelnou úpravou</li> </ul>  | 5. | <p><b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b></p> <p><b>Mletá masa</b><br/>Zásady pro přípravu mletého masa<br/>Hovězí a vepřová mletá masa<br/>Druhy mletých mas</p>  | 84         |
|   |    | Počet hodin přípravy pokrmů  | <b>449</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví restaurační zařízení k dennímu provozu</li> <li>- založí stoly k podávání pokrmů</li> <li>- udržuje čistotu a pořádek na pracovišti</li> <li>- obsluží prodejní a zábavní automaty</li> </ul>   | 6. | <p><b>ZÁKLADY OBSLUHY</b></p> <p><b>Jednoduchá obsluha</b><br/>Povinnosti obsluhujícího<br/>Systémy a technika obsluhy<br/>Podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří<br/>Prodejní a zábavní automaty</p>   | 34         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje hosty jednoduchou obsluhou</li> <li>- zvolí vhodnou formu obsluhy v souladu s provozním střediskem</li> <li>- sklízí použitý inventář</li> </ul>   | 7. | <p><b>ZÁKLADY OBSLUHY</b></p> <p><b>Jednotlivé způsoby obsluhy</b><br/>Základní forma jednoduché obsluhy<br/>Vyšší forma jednoduché obsluhy</p>  | 40         |

|  |     |   |            |
|--|-----|---|------------|
|  |     | Etážový způsob obsluhy  |            |
| - prakticky využívá znalosti a poznatky gastronomických pravidel při sestavě jídelních a nápojových lístků<br>- správně zvolí teplotu podávaných nápojů  | 8.  | <b>ZÁKLADY OBSLUHY</b><br><b>Gastronomická pravidla</b><br>Sestavování jídelních lístků<br>Sestavování nápojových lístků, teploty podávaných nápojů     | 28         |
|  |     | Počet hodin stolničení  | <b>102</b> |
| - rozliší druhy hotelů podle jejich kategorie<br>- uplatňuje různé druhy úklidových prací dle kategorie ubytovacích zařízení   | 9.  | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b><br><b>Ubytovací provoz</b><br>Ubytovací zařízení<br>Hotelnictví, kategorizace hotelů<br>Funkce a členění ubytovacích zařízení | 4          |
| - vybere vhodné čisticí a prací prostředky, úklidové pomůcky podle jednotlivých prací při údržbě a úklidu interiéru<br>- převleče ložní prádlo<br>- opraví drobné nedostatky na ložním prádle<br>- přežehlí prádlo | 10. | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b><br><b>Základní vybavení</b><br>Úklid a údržba interiéru<br>Práce pokojské<br>Čisticí a prací prostředky, úklidové pomůcky     | 16         |
| - předvede obsluhu strojů a zařízení<br>- vyčistí stroje a zařízení  | 11. | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b><br><b>Stroje a zařízení</b><br>Obsluha a údržba strojů a zařízení pro úklid   | 14         |
|  |     | Počet hodin ubytovací provoz  | <b>34</b>  |

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

| Výsledky vzdělávání   | Rozpis učiva |   | Počet hodin<br>735 |
|---|--------------|---|--------------------|
| Žák:<br>- dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- má znalost předpisů BOZP a PO, vysvětlí jejich význam<br>- popíše pracovní oblečení a chování kuchaře na pracovišti  | 1.           | <b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b><br>Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany<br>Osobní hygiena a pracovní oblečení   | 6                  |
| - dodržuje zásady při přípravě studených pokrmů<br>- připraví aspik, rosol, pozná rozdíl mezi výrobky<br>- vymíchá složitou majonézu<br>- připraví studená masa, galantinu, složitý salát (může použít při výrobě studených mís)<br>- připraví výrobky z vajec a sýrů, plněnou zeleninu<br>- vhodně ozdobí chlebičky, chuťovky, kanapky | 2.           | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Úpravy pokrmů studené kuchyně</b><br>Zásady pro přípravu pokrmů studené kuchyně<br>Příprava výrobků studené kuchyně<br>- aspiky<br>- složité majonézy<br>- pomazánky<br>- studená masa<br>- složité saláty<br>- výrobky z vajec a sýrů | 177                |

|   |    |   |            |
|---|----|---|------------|
|   |    | -plněná zelenina<br>-chlebičky, chuťovky, kanapky<br>-studené mísy<br>-z ovoce  |            |
| -vyšlehá mléčný koktejl<br>-připraví aromatizované mléko<br>-připraví kávu – zvolí vhodné suroviny na jednotlivé druhy kávy<br>-připraví čaj, grog, punč              | 3. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Příprava teplých a studených nápojů</b><br>Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka<br>Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog, punč  | 40         |
| - připraví kaše, nákypy, pudink<br>- upeče kynutý moučník<br>- usmaží palačinku, lívanec<br>- upeče piškot (štěpánská omeleta)  | 4. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Úprava moučníků</b><br>Restaurační moučníky<br>Moučníky z kynutého, bramborového a litého těsta<br>Moučníky z piškotového těsta<br>Moučníky z odpalovaného těsta   | 120        |
| - dodržuje zásady při přípravě dietních pokrmů<br>- uvaří dietní pokrm<br>- připraví dietní moučník   | 5. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Dietní pokrmy</b><br>Význam diet a jejich aplikace<br>Jednotlivé druhy diet a jejich příprava<br>Příprava dietních moučníků  | 80         |
| - rozliší typická jídla jednotlivých národních kuchyní<br>- uvaří jídla cizích kuchyní a krajové speciality<br>- správně dochutí                                      | 6. | <b>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ</b><br><b>Zahraniční kuchyně</b><br>Charakteristika cizích kuchyní<br>Příprava typických specialit jednotlivých národních kuchyní- české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské<br>Krajové speciality  | 100        |
|   |    | Počet hodin přípravy pokrmů   | <b>523</b> |
| - dodržuje povinnosti obsluhujícího<br>- rozlišuje druhy obsluhy při servírování jídel a nápojů dle typu jednotlivých středisek<br>- připravuje nápoje dle objednávky | 1. | <b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA</b><br><b>Společenská a zábavní střediska</b><br>Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a náp. lístek<br>Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek<br>Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek | 126        |
| - připraví slavnostní tabuli  | 2. | <b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA</b><br><b>Slavnostní stolničení</b><br>Druhy, charakteristika, význam, rozdělení hostin, příprava slavnostních tabulí   | 56         |
|   |    | Počet hodin stolničení  | <b>182</b> |
| - ovládá ubytovací řád<br>- odstraňuje drobné závady  | 1. | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b><br><b>Provoz ubytovacího zařízení</b><br>Ubytovací řád<br>Drobná údržba   | 4          |
| - ubytuje hosta   | 2. | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b>   | 16         |

|   |    |   |           |
|---|----|---|-----------|
| - správně vydává klíče<br>- poskytuje hotelové služby |    | <b>Ubytovací činnosti</b><br>Služby recepce a vrátnice<br>Služby placené a neplacené<br>Péče o hosta<br>Práce bagážisty, etážisty, dveřníka |           |
| - eviduje hosty se všemi náležitostmi                 | 3. | <b>UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ</b><br>Základní hotelová evidence<br>Organizační struktura hotelu   | 10        |
|   |    | Počet hodin ubytovací provoz  | <b>30</b> |

## 6. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

### Personální podmínky

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

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

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

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

### Materiální podmínky

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

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

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

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

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

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

## 7. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Výchova a vzdělávání žáků učebního oboru opravářské práce probíhá ve spolupráci se sociálními partnery, kteří působí v našem regionu, blízkém okolí a především v našem městě.

### **Škola a zákonní zástupci**

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

### **Škola a Úřady práce**

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

### **Škola a Městské úřady**

Vzájemným působením je ovlivňovaná oblast ve výchově spoluprací se sociálními odbory. K rozvoji školy nepostradatelně patří i spolupráce s odbory regionálního rozvoje při stavebních řízeních, údržbě, opravách ap.

### **Škola a smluvní pracoviště odborného výcviku**

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

### **Škola a podmínky regionu**

Při tvorbě ŠVP jsme se snažili postihnout většinu požadavků podniků a organizací regionu. Bohužel požadavky jsou přesné a oprávněné, ale naráží na bariery rozhodovacího řízení zákonných zástupců, kdy oni umísťují své děti mnohdy do neodpovídajících oborů. Tyto škody se pak řeší až následně změnou oborů, přestupy ap. za cenu zkrácených měsíců a roků.

### **Škola a další studium**

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

## 7. Spolupráce se sociálními partnery

### **Škola a školská rada**

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

### **Škola a Policie ČR**

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

### **Škola a sociální partneři**

Jednotlivé obory spolupracují s těmito dlouhodobými partnery:

Alimpex, a.s.

Bc. Radim Janoušek - odborné kurzy - barmanský, baristický

Bidfood, a.s.

Centrum sociálních zdravotnických služeb Poděbrady o.p.s.

Červený kříž ČR

Domov Rožďalovice poskytovatel sociálních služeb

Dvořák učební pomůcky

Hanka mrkev, a.s.

Hospoda na hrázi

Jednota COOP spotřební družstvo v Nymburce

Luděk Procházka - kurz vykrajování ovoce a zeleniny

Maso Jičín, a.s.

Městská nemocnice Městec králové, a.s.

Městský úřad Městec Králové

Městský úřad Nový Bydžov

Motorest Kopicák

Nakladatelství Septima, spol. s r.o.

Nemocnice Jičín, a.s.

Obecní úřady - Budiměřice, Velenice, Činěves, Kněžice

Resi - reklamní studio

Restaurace Konírna

Rybářství Chlumec nad Cidlinou, a.s.

Sociální služby Městec Králové

Soukromé senior centrum Nechanice

Vak Nymburk

Výstaviště Lysá nad Labem

Zámecká restaurace

Zemědělská společnost Sloveč