

**Střední škola, Obořiště 1, 262 12**

---



**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

# **Práce ve stravování**



**obor vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování - zaměření kuchař**

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

## Obsah

Identifikační údaje .....	3
1 Profil absolventa .....	4
1.1 Uplatnění absolventa v praxi .....	4
1.2 Kompetence absolventa .....	4
1.2.1 Odborné kompetence vztahující se k oboru vzdělání .....	4
1.3 Klíčové kompetence .....	7
2 Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	8
2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání .....	8
2.2 Stěžejní metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování .....	9
2.3 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky .....	10
2.4 Organizace výuky .....	11
2.5 Způsob hodnocení žáků .....	11
2.6 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných .....	12
2.7 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence .....	13
2.8 Aktivity a zájmové činnosti .....	14
2.9 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání .....	14
2.10 Způsob ukončení vzdělání .....	14
3 Učební plán .....	15
4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	16
5 Učební osnovy .....	17
Český jazyk a literatura .....	17
Anglický jazyk .....	22
Občanská nauka .....	28
Ekonomika .....	34
Matematika .....	38
Tělesná výchova .....	42
Základy ekologie .....	47
Informační a komunikační technologie .....	51
Potraviny a výživa .....	55
Technika provozu .....	62
Zařízení provozoven .....	66
Stolníčení .....	69
Odborný výcvik .....	72
6 Personální a materiální zajištění vzdělávání .....	78
7 Spolupráce se sociálními partnery .....	80

## Identifikační údaje

**Název a adresa školy: Střední škola, Obořiště 1, PSČ 261 12**

**ZŘIZOVATEL:** MŠMT ČR

**ADRESA ZŘIZOVATELE:** Karmelitská 7, 118 12 Praha 1

**KONTAKTY:** email: [posta.msmt@email.cz](mailto:posta.msmt@email.cz)

Telefon: +420 234 811 111

Datová schránka: **vidaawt**

**Název školního vzdělávacího programu: Práce ve stravování**

**Kód a název oboru vzdělání (RVP): 65-51-E/02 práce ve stravování**

**Délka a forma vzdělání:** 2 roky, prezenční forma

**Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední s výučním listem**

**Verze:** 2

**Platnost ŠVP od:** 01.09 2020 počínaje 1. ročníkem

**Kontakty pro komunikaci se školou:**

**Telefonní číslo: 318 586 025**

**E-mail: [info@vuoboriste.cz](mailto:info@vuoboriste.cz)**

**Datová schránka: jryw4e2**

**Adresa webu: [www.vychovnyustavoboriste.cz](http://www.vychovnyustavoboriste.cz)**

**Číslo jednací: VU 336/2020**

**Razítko školy:**

**Zástupce ředitele pro střední školu:**

**Mgr. Robert Dikan**

**ŠVP schvaluje:**

---

**Mgr. Jiří Procházka**  
**ředitel školského zařízení**

## 1 Profil absolventa

Název školy a adresa: STŘEDNÍ ŠKOLA, OBOŘIŠTĚ 1, 262 12

Název ŠVP: Práce ve stravování – zaměření kuchař

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 51 – E/02 Práce ve stravování

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 2 roky, denní forma studia

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### 1.1 Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Práce ve stravování – zaměření kuchař se uplatní jako pomocný pracovník ve stravovacích službách, zejména jako kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách knedlíků a při přípravě studené kuchyně. Bude schopen připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje. Provádí jednoduchou obsluhu hostů nebo pomáhá v obsluze při bufetovém uspořádání.

### 1.2 Kompetence absolventa

Obecné vzdělávání žáků vychází ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO (tzv. Delorovy cíle) 1: učit se poznávat, učit se učit, učit se být, učit se žít s ostatními.

Odborné vzdělávání a způsobilosti (kompetence) vycházejí z požadavků trhu práce popsanych v profesních profilech a kvalifikačních standardech, na jejichž pravidelné verifikaci (ověřování v praxi) se podílí partneři z řad mikroregionálních zaměstnavatelů.

Vzdělávání v oboru směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili v návaznosti na základní vzdělání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

#### 1.2.1 Odborné kompetence vztahující se k oboru vzdělání

##### a/ Kompetence k učení

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

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

### **b/ Kompetence k řešení problémů**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolvent by měl:

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

### **c/ Komunikativní kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolvent by měl:

- 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., vyjadřuje 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, vyplňuje formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### **d/ Personální a sociální kompetence**

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

- 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, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven 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 předcházet osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jedná v souladu s udržitelným rozvojem a podporuje hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolvent by měl:

- 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.

#### **f/ Kompetence k pracovnímu uplatnění**

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

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání a uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven 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;
- 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.

#### **g/ Matematické kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolvent by měl:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

- 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.

#### **h/ Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

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

- 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.

### **1.3 Klíčové kompetence**

#### **a/ Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent**

- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád;
- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu;
- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

#### **b/ Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent**

- pomáhal při přípravě pokrmů;
- podle pokynů připravoval jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení;
- připravoval podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.;
- připravoval teplé nápoje;
- dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram;
- udržoval a zabezpečoval použitý inventář;
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

#### **c/ Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent**

- společensky vystupoval ve styku s hosty;
- pomáhal při obsluze hostů, prováděl jednoduchou obsluhu podle pokynů;
- doplňoval pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání;

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

- sklízel použitý inventář;
- čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

**d/ Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent**

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

**e/ Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent**

- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).

**f/ Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent**

- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažoval 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 hospodařil s finančními prostředky;

nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

## **2 Charakteristika školního vzdělávacího programu**

### **2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání**

Příprava ve školním vzdělávacím programu práce ve stravování – zaměření kuchař – zahrnuje teoretické a praktické vyučování (praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku). Dvouletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel, odbytu a obsluhy se všeobecným základním přehledem v celé oblasti stravovacích a ubytovacích služeb.

Výukové strategie školy vytvářejí prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola ve výukové



## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody vedou žáky k samostatnému učení a práci) – jde zejména o problémové učení, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuse, brainstorming – učí žáky komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Dále učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance.

Metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního a heuristického typu (tzn., žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v praktickém poznávání reálného života. Výukové metody byt' sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitel zařazování her, soutěží, simulačních a situačních metod – např. řešení konfliktů.

Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány dle potřeb na základě zkušenosti vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti autonomního rozhodování, komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně (např. komunity, žáci jsou opakovaně informováni o možnosti vznášet dotazy a připomínky, osobně nebo prostřednictvím třídního učitele).

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými vychovateli pomáhají v nedalekém zahradnictví.

### **2.2 Stěžejní metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování**

Základem je interakce učitel – žák, která je ve výuce realizována především prostřednictvím výukových metod. Jde o vzájemnou spolupráci, v níž učitel akceptuje psychologické, sociální a somatické individuální zvláštnosti žáka a žák se převážně na základě svých osobních svobodných aktivit ztotožňuje se stanoveným výukovým cílem. Na základě těchto předpokladů společně ve výuce pracují na naplnění tohoto cíle.

Metody a formy vzdělávání jsou rozpracovány v úvodu každého vyučovacích předmětu. Vyučující je volí se zřetelem na charakter vyučovacích předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy. Vyučující všeobecně vzdělávacích předmětů kladou důraz na to, aby žáci dosahovali maximálních výsledků s ohledem na své možnosti. Cílem je vytvářet a rozvíjet profesní schopnosti a vlastnosti žáků včetně schopností jednat se spolupracovníky a zákazníky, estetického cítění a vztahu k životnímu prostředí. Důležitou složkou výuky je realizace odborného výcviku přímo na zakázkách smluvně zajištěných školou.

### 2.3 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

Průřezová témata „Občan v demokratické společnosti“, „Člověk a životní prostředí“, „Člověk a svět práce“ a „Informační a komunikační technologie (ICT)“ jsou z výchovně-vzdělávacího hlediska považována za společensky významná, a proto funkčně prolínají celým vzdělávacím programem a vyučovacím procesem, jsou rozpracována v jednotlivých vyučovacích předmětech. V souladu s osnovami s nimi budou žáci při výuce seznamováni. Znalost této problematiky bude učiteli ověřována a hodnocena.

Průřezová témata „Občan v demokratické společnosti“ je zapracováno do předmětu Občanská nauka. Průřezová témata „Člověk a životní prostředí“ je zapracováno do předmětu Základy ekologie. Průřezové téma „Informační a komunikační technologie (ICT)“ je zapracováno do předmětu Informační a komunikační technologie.

**Občan v demokratické společnosti**, tzn., aby absolvent:

- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byl připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledal kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byl kriticky tolerantní
- byl schopen odolávat myšlenkové manipulaci, dovedl se orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit
- dovedl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byl ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- si vážil materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

**Člověk a životní prostředí**, tzn., aby absolvent:

- byl v souladu se zákonem o životním prostředí, výchovou, osvětou a vzděláváním veden k myšlení a jednání, které je odpovídá principu trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách
- uměl poznávat svět a lépe mu rozuměl, chápal vztah přírodního a sociálního prostředí i souvislosti jevů probíhajících v určitém čase a prostředí, rozumět přírodním zákonům, poznávat přírodní jevy a procesy, uvědomoval si odpovědnost člověka za uchování přírodního prostředí, orientoval se v globálních problémech lidstva, chápal zásady trvale udržitelného rozvoje a aktivně přispíval k jejich uplatňování, kladl si otázky týkající se existence a života člověka vůbec. Hledal na ně racionální odpověď, diskutoval o nich a zaujímal k nim vlastní postoj, hodnotil sociální chování (své i druhých lidí) z hlediska zdraví, spotřeby a prostředí, osvojoval si technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí, vytvářel úctu k živé i neživé přírodě a jedinečnosti života na Zemi, respektoval život jako nejvyšší hodnotu, aktivně se zapojoval do ochrany a zlepšování životního prostředí, rozvíjel dovednost aplikovat získané poznatky, přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání (v pracovní činnosti i v osobním životě) a prosazoval trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti, efektivně pracoval s informacemi, tj., aby uměl získávat a kriticky vyhodnocovat informace, jednal hospodárně, adekvátně uplatňoval nejen kritérium ekonomické efektivnosti, ale i hledisko ekologické, dbal na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápal ji jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků.

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

### **Člověk a svět práce**, tzn., aby absolvent:

- byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- zorientoval se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu
- naučil se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnával tyto faktory se svými předpoklady, seznámil se s alternativami profesního uplatnění po absolvování daného oboru vzdělání
- uměl vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech a vzdělávacích nabídkách, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- prezentoval se písemně i verbálně při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formuloval svá očekávání a své priority
- znal základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, znal příslušné právní předpisy, orientoval se ve službách zaměstnanosti, aby uměl účelně využívat jejich informačního zázemí.

### **Informační a komunikační technologie**, tzn., aby absolvent:

- byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využíval jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání, používal základní a aplikační programové vybavení počítače, pracoval s informacemi a s komunikačními prostředky.

## **2.4 Organizace výuky**

Kompozitní obor práce ve stravování připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických a hotelových služeb. Vychází z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu 65-51-E/02 práce ve stravování a samotnými pedagogy vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání ve speciálním školství. Výuka je organizována v odborné gastronomické učebně a laboratorní kuchyni.

## **2.5 Způsob hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používáné slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází, z klasifikačního řádu SŠ Obořiště.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

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

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných

teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

## **2.6 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných**

Žákům, u kterých je diagnostikována specifická vývojová porucha učení nebo porucha chování, je celou dobu docházky do školy věnována individuální (odborná) pozornost a péče. Diagnóza přísluší školskému odbornému pracovišti, tedy pedagogicko-psychologické poradně nebo speciálnímu pedagogickému centru. Na základě potvrzení odborných pracovišť je žák zařazen do evidence žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (dále „SVP“). Žáci s SVP jsou integrováni do běžných tříd. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových prostředků. Pro zjišťování úrovně vědomostí a dovedností volí učitel takové formy a druhy zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka. U žáků s vývojovou poruchou je kladen důraz na ten druh projevu, ve kterém má předpoklady podávat lepší výkony. Uplatňujeme zásadu, že při klasifikaci nevycházíme z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Práce s žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Všichni vyučující jsou speciálním pedagogem v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků ve svých třídách. Třídní učitelé a ostatní pedagogové, kteří žáka se SVP učí, se společně podílí na zpracování Plánu pedagogické podpory, popř. Individuálního vzdělávacího plánu.

Pokud se škole vzdělávají vulnerabilní žáci s komplexními psychosociálními a vzdělávacími potřebami, zaměřujeme se na specifické vzdělávací potřeby v souvislosti s vývojovým traumatem, specifickými vývojovými poruchami učení, tzv. poruchami chování a emocí, problémy v oblasti duševního zdraví (deprese, úzkosti, panické porucha, stres, ADHD apod., jedná se o žáky medikované s dohledem psychiatra), dále žáci se sociálním znevýhodněním, většina žáků se středně těžkou a těžkou závislostí na tabákových výrobcích, bývalých uživatelů drog nebo experimentátorů. Žáci se specifickými poruchami učení jsou zařazováni do metodiky „deficity dílčích funkcí – nápravy“ a pracují individuálně pod vedením pedagogů, speciálního pedagoga nebo asistentů pedagoga.

Žáci s komplexními potřebami sebe-rozvoje mohou využívat psychoterapii, individuální, skupinovou, konzultace s psychiatrem a jsou zařazeny do sebe-rozvojového programu zaměřeného na specifickou indikovanou prevenci, zvyšování resilience a regulace chování a emocí.

Práce s žáky mimořádně nadanými se realizuje zejména v odborném výcviku. Největší část mimořádně nadaných žáků je zaměřena na řemeslnou zručnost. Tito žáci projevují velký zájem o vybraný obor a mají předpoklady k dosažení výborných výsledků v případné reprezentaci naší školy v odborných soutěžích. Jejich manuální nadání je podporováno individuálním přístupem učitele odborného výcviku, žáci se zúčastňují odborných školení, exkurzí, výstav apod., mohou se intenzivně připravovat pod vedením pedagogů na různé odborné soutěže. Jejich úspěchy při reprezentaci školy v odborných soutěžích jsou odměňovány v rámci motivačního programu.

Práce se všemi žáky spočívá jak v jejich motivaci ke studiu, tak ve volbě vhodného výchovného postupu. Žáci jsou monitorováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

odbornými pracovníky (např. speciální pedagog, psychoterapeut, sociální pracovník, lékař, adiktolog apod.), skupinovými vychovateli a ostatními pedagogickými pracovníky. Minimálně jedenkrát za školní rok se provádí sezení – Případová konference se žákem a jeho zákonným zástupcem, výchovným týmem, speciálním pedagogem a sociálním kurátorem žáka. Na tomto sezení jsou předávány informace o žákovi. Dále se vytváří tzv. „Kontrakty“, kde je žák hodnocen nejen celým výchovným týmem, zástupcem školy, ale kde i on sám hodnotí své dosažené výsledky ve výchově a vzdělávání. Frekvence těchto sezení bývá cca 1x za 6 týdnů, v případě potřeby častěji.

Škola zpracovává Minimální preventivní program, do jehož aktivit v souvislosti s organizací výuky patří:

- vést ve výchovných skupinách a třídách žáky ke konkrétní zodpovědnosti za svěřené úseky jednotlivých výchovných skupin a tříd;
- psychoterapeutické, sebe-rozvojové individuální nebo skupinové programy a aktivity šité na míru žákům;
- včasná a pružná reakce na měnící se sociální situaci každého žáka;
- při podezření ze spáchání trestného činu, zvláště ublížení na zdraví, ničení majetku apod., úzce spolupracovat s Policií ČR, státním zástupcem pro mládež, Probační a mediální službou ČR a se zdravotnickými zařízeními;
- prohlubovat bezbariérovou možnost rozhovorů žáků v bezpečném prostředí a s odbornými pracovníky - speciální pedagog, etoped, adiktolog apod.;
- udržovat příp. nově vytvářet kontakty s rodinami žáků;
- z vytipovaných žáků vytvářet psychoterapeutickou skupinu a vést ji dle potřeb jednotlivých žáků;
- adaptační kurz pro žáky 1. ročníků;
- komunitní setkávání žáků a pedagogických pracovníků zařízení.

### **2.7 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Délka i obsah praktické přípravy žáků zakotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy, zákon č. 561/2004 Sb – školský zákon, zákon č. 262/2006 Sb., Zákoník práce, vyhláška č. 27/2016 Sb. Vyhláška o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Žáci jsou vždy na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni v rámci vstupního školení BOZP, hygieny odborného výcviku a požární ochrany (PO). Součástí školení BOZP a PO je rovněž nácvik požární evakuace objektu školy i pracovišť odborného výcviku OV. V OV předchází každému novému tématu samostatné proškolení z BOZP.

Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

#### **Základními podmínkami BOZP se rozumí především:**

- důkladné seznámení žáků s platnými právními i ostatními předpisy o BOZP, s technologickými a pracovními postupy
- používání strojů a zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům
- používání osobních ochranných prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních činností

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

- seznámení žáků s vybranými kapitolami zákona č. 133/1985 Sb., o požární ochraně v platném znění a vyhláškou MV č. 264/2001 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona ČNR o požární ochraně
- dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované učitelem OV v souladu s Nařízením vlády č. 689/2004 Sb., v platném znění (novela NV č. 224/2007 Sb.)
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou stanoveny takto:
  - a) Odborný výcvik pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozoruje na dodržování BOZ a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.
  - b) Odborný výcvik pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

### ***BOZP při teoretické výuce***

V teoretické výuce jsou žáci seznámeni se základními předpisy BOZP, a to vždy na zahájení školního roku. Samostatná kapitola BOZP se týká hodin tělesné výchovy. Před každou exkurzí, případně návštěvou odborného pracoviště jsou žáci seznámeni s konkrétními požadavky na jejich chování v průběhu akce. Dále je kladen důraz na ochranu žáka před šikanou, násilím a jinými společensky negativními jevy.

### ***BOZP na odborném výcviku***

Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, včetně povinnosti používání ochranných pracovních pomůcek, tvoří nedílnou součást odborného výcviku. U každého nástupu na nové pracoviště provádí s žáky vstupní školení BOZP učitel OV. Učitel OV rovněž realizuje s žáky školení BOZP podle charakteru práce a zahájení nového tematického celku dle učebního plánu. Učitel OV dbá během celého vyučovacího procesu na dodržování bezpečnosti práce a povinnost žáka používat ochranné prostředky.

## **2.8 Aktivity a zájmové činnosti**

Zájmová činnost je organizována především v rámci volného času dětí, dále pak v prázdninovém období. Pro zájmovou činnost je využívána malá tělocvična v budově VÚ, velká tělocvična ZŠ v Dobříši a víceúčelové hřiště v areálu VÚ. Park v areálu VÚ je využíván k posezení u ohně atd. V rámci ateliéru probíhá keramický kroužek. Ve školském zařízení se realizují zimní i letní pobyty a organizují kroužky dle zájmu účastníků.

## **2.9 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP. Kritéria přijetí určuje ředitel školského zařízení a jsou zveřejněna v souladu s platnou legislativou. Splnění podmínek, zdravotní způsobilosti ke vzdělání v daném oboru podle Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělání je jeden ze základních předpokladů přijetí.

## **2.10 Způsob ukončení vzdělání**

Vzdělání je ukončeno vykonáním závěrečné zkoušky, jejímž úspěšným vykonáním žák získá střední vzdělání s výučním listem. Bližší podrobnosti řeší platné právní normy.

### 3 Učební plán

Název a adresa školy: **Střední škola, Obořiště 1, PSČ 261 12**

Název školního vzdělávacího programu: **Práce ve stravování**

Kód a název oboru vzdělání: **65-51-E/02 práce ve stravování**

Délka a forma vzdělání: **2 roky, denní forma**

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

Platnost: **od 1. 9. 2020 počínaje 1. ročníkem**

#### Učební plán – tabulka:

Kategorie a názvy vyuč. předmětů	Celkem		
	I. roč.	II. roč.	Disponibilní hodiny
<b>A. Povinné předměty základní</b>			
<i>a) Všeobecně vzdělávací předměty</i>			
Český jazyk a literatura	1	1	1
Anglický jazyk	2	2	4
Občanská nauka	1	1	-
Ekonomika	1	1	2
Matematika	2	2	2
Estetické vzdělávání	1	1	1
Tělesná výchova	2	2	2
Základy ekologie	1	-	1
Informační a komunikační technologie	1	1	-
<b>celkem základní teorie</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>13</b>
<i>b) Odborné předměty</i>			
Potraviny a výživa	2	2	-
Technika provozu	3	2	3
Zařízení provozoven	1	1	-
Stolničení	1	0	1
<b>Celkem odborné teorie</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>Celkem teorie</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
Odborný výcvik	14	16	6
<b>Celkem týdně</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>17 + 6</b>

1. Učební plán reflektuje zásady stanovené v Rámcovém vzdělávacím programu pro obor Práce ve stravování.
2. Učební plán stanoví obsah a rozsah vyučování v jednotlivých ročnících a může být na základě vyhodnocení vzdělávacích výsledků a zkušeností z výuky pro následující cyklus upraven (po provedených úpravách musí být rovněž v souladu s Rámcovým vzdělávacím programem).
3. Počet vyučovacích hodin jednotlivých předmětů je závazný a musí být dodržen.
4. Základní předměty všeobecně vzdělávací (a) společně s předměty odbornými (b) tvoří základ v oboru vzdělání.
5. Žáci si osvojují požadované praktické dovednosti a činnosti formou cvičení a odborného výcviku. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky dle platných právních předpisů.

## 4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

### Tabulka souladu ŠVP s RVP

RVP		ŠVP				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	1. ročník	2. ročník	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	2	1	1	1
		Anglický jazyk	4	2	2	4
Občanský vzdělávací základ	2	Občanská nauka	2	1	1	0
		Ekonomika	2	1	1	2
Matematické vzdělávání	2	Matematika	4	2	2	2
Estetické vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	2	1	1	1
Vzdělávání pro zdraví	2	Tělesná výchova	4	2	2	2
		Základy ekologie	1	1	0	1
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	2	Informační a komunikační technologie	2	1	1	0
Chování pracovníků ve stravovacím provozu	8	Potraviny a výživa	4	2	2	0
		Technika provozu	5	3	2	3
		Zařízení provozoven	2	1	1	0
		Stolničení	1	1	0	1
Stravovací služby	24	Odborný výcvik	30	14	16	6
Disponibilní hodiny	22					
<b>Celkem</b>	<b>64</b>	<b>Celkem</b>	<b>65</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>23</b>

### Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

#### Počet týdnů v ročníku

Činnost	1.	2.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, lyžařský výcvik, závěrečná zkouška	7	7
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>



## 5 Učební osnovy

### Český jazyk a literatura

Vyučovací předmět: **Český jazyk a literatura**

Obor vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 132

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Předmět *Český jazyk a literatura* rozvíjí komunikační kompetence žáků, učí žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Žáci se v tomto předmětu učí vyjadřovat souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Dále také rozvíjí stylistické dovednosti žáků. Celkově se u žáků vytváří jazykový základ pro další vzdělávání v mateřském i cizím jazyce. Prostřednictvím učiva literatury (umění) se zároveň utváří u žáků kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, což pomáhá formovat etický a občanský profil žáka. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Při zaujímání vlastního postoje k uměleckému dílu se u žáka rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. Předmět ovlivňuje hodnotovou orientaci a postoje nejen v oblasti kulturní, ale i v oblasti sociální.

#### Charakteristika učiva

Předmět *Český jazyk a literatura* integruje učivo vzdělávacích oblastí *Vzdělávání a komunikace v českém jazyce* a *Estetické vzdělávání*. Učivo tohoto předmětu navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy a literární (estetické) výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Učivo předmětu *Český jazyk a literatura* směřuje žáky k dovednosti mluvit a jednat s lidmi v určitých společenských situacích, kultivovaně se vyjadřovat v ústní i písemné formě, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem, jazykovými příručkami a jinými zdroji informací. Zároveň tento vyučovací předmět vychovává člověka, který má přehled o kulturním dění.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

#### Výuka Českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- zaujímal vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí
- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

### Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk a literatura* žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu, interaktivní tabule. Těžištěm *jazykové a stylistické výchovy* je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V *literární výuce* převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáka v předmětu *Český jazyk a literatura* klademe důraz zvláště na: úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti je aplikovat v konkrétních případech

dovednost kritické práce s texty

samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse

schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty,

porozumění sdělení obsaženému v uměleckých dílech

zájem žáků o umění.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

Komunikativní kompetence – tzn., že absolventi by měli:

vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se reprezentovat

formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí

vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Občanské kompetence a kulturní povědomí je podporováno u absolventů v oblastech:

jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

uznávat tradice svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Personální a sociální kompetence jsou v předmětu uplatňovány v přípravě absolventů

reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - předmět český jazyk a literatura podporuje ve schopnosti absolventů vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Průřezové téma: Písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profes. životopisů, motivačních dopisů, jednání s potencionálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák</b> rozliší prostředky dorozumívání rozlišuje spisovnou a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném mluveném styku využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásobu a terminologii svého oboru</p> <p>vhodně se prezentuje výběrem a uspořádáním jazykových prostředků vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní /pochvala, kritika, polemika/ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</p> <p>je schopen sestavit a předvést prostě sdělovací, administrativní i prakticky odborný projev uplatňuje zásady vhodných formulací při osobním i úředním styku je schopen sestavit úřední dopis včetně jeho odeslání</p>	<p><b>I. Jazykové vzdělávání</b> jazyk, komunikace, funkce jazyka. jazyk přirozený, umělý čeština a příbuzné jazyky útvary národního jazyka čeština spisovná, nespisovná, nářečí, argot, slang vývoj pravopisu písmo vybrané kapitoly z pravopisu a interpunkce</p>	15
	<p><b>II. Komunikační a slohová výchova</b></p> <p>1. Komunikační situace a strategie 2. Základy stylistiky/slohu/: projev prostě sdělovací publicistický odborný/učební i populárně odborný/administrativní umělecký/poezie/próza/drama 3. Projev prostě sdělovací administrativní, prakticky odborný</p>	10
	<p>Znaky, postupy, prostředky oslovení, představování, běžné rozhovory, telef. hovory, blahopřání, omluva, kondolence, diskuze</p>	5
	<p>psané – osobní, úřední dopis, žádost a stížnost, reklamace</p>	4

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů procvičuje čtení s porozuměním rozšiřuje schopnost nalézt v uměleckých dílech estetické hodnoty rozlišuje druhy žánrů a propojenost s filmem, hudbou, architekturou a malířstvím diskutuje o aktuálnosti děl a významu v současnosti rozlišuje historickou a současnou podobu češtiny uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost</p>	<p>technologie PC, SMS, email, chat úřední dopis – forma, obálka</p>	2
	<p>4. Vypravování Kompozice</p>	2
	<p><b>III. Práce s textem, získávání informací, estet. výchova</b> Bible - porovnání s vědou Řízená beseda a prohlídka kostela sv. Josefa v Obořišti Antika-Odyseea-Homér Cyril a Metoděj-Proglas-hlaholice. Kosmas-Kronika česká - Pověst o Libuši Husitství - Hospodine pomiluj ny.. Ktož sú boží bojovníci Václav Hájek z Libočan - Zavraždění sv. Ludmily J. A. Komenský - Orbis pictus Národní obrození - ND 1868, B. Němcová, V. Klicpera atd.</p>	22
	<p>Básníci a spisovatelé regionu: K. Čapek, J. Drda, F. Kučera, F. Gellner, F. Drtikol</p>	3
	<p>Četba dle zájmu žáků průběžně: Domov a svět Příběhy dávných dob Člověk příroda a svět, sen, láska Příběhy psané životem Humor v literatuře</p>	3

## 2. ročník - 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák</b> rozvíjí schopnost vyjadřovat se věcně správně a srozumitelně zdokonaluje schopnost a dovednost pracovat jazykovými a odbornými příručkami jako zdroji informací seznamuje se s ústní lidovou slovesností</p>	<p>Opakování, základní pojmy čeština a příbuzné jazyky útvary národního jazyka vývoj pravopisu, písma komunikační situace</p> <p><b>I. Jazykové vzdělávání</b> Nauka o slovní zásobě</p>	6
		5

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>v textu určuje slovní druhy. Využívá znalosti tvarosloví ve svých písemných projevech.</p>	<p>význam slova slovníky vrstvy slovní zásoby tvoření slov rčení, přísloví, pořekadla</p> <p>Tvarosloví slovní druhy ohebné a neohebné pravopis slovních druhů</p>	<p>2</p>
<p>je schopen orientovat se v textu, porozumět a sestavit výpisky nebo výtah a použít je v praxi</p>	<p><b>II. Slohové vzdělávání</b> Odborný styl populárně naučný učební</p>	<p>3</p>
<p>rozdílí útvary administrativního stylu, zná jejich význam a užití v praxi zvládá zásady vyplňování tiskopisů je schopen napsat úřední dopis, žádost ovládá grafickou i formální stránku úředních dopisů orientuje se v jízdním řádu nepodceňuje formální stránku tiskopisu, ovládá význam základních administrativních formulací</p>	<p>Administrativní styl Útvary: úřední dopis, zpráva, objednávka, plná moc, příhláška, reklamace, poštovní poukázka, podací lístek, jízdni řady</p>	<p>13</p>
<p>opatrně užívá „citlivá data“ klade důraz na pravopis, pečlivost a pravdivost vyplňovaných údajů je schopen sestavit věcně správný, přesný a logicky uspořádaný popis pracovního postupu s užitím odborné terminologie svého oboru</p>	<p>Písemné útvary používané v souvislosti s přijetím do zaměstnání Osobní dotazník Strukturovaný životopis Popis odborného postupu, návod osoby umělecký popis</p>	<p>15</p> <p>7</p>
<p>chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě vyjmenuje stručně umělecké slohy zamýšlí se, jak díla ovlivňují vnímání krásy uvede významné české i světové výtvarné umělce čte s porozuměním a dovede nalézt v uměleckých dílech literátů estetické hodnoty rozdílí druhy žánrů a propojenost s hudbou, filmem diskutuje o aktuálnosti děl a významu pro současnost obohacuje si slovní zásobu, získává zájem o různé formy literárního umění</p>	<p><b>III. Literatura-estetická výchova</b> Návštěva galerie, divadla apod. Divadlo a dramatické umění, ND v Praze a divadla v regionu Výtvarné umění architektura umělecké slohy významné památky českého i světového malířství Národní obrození-ukázky: K.H. Mácha – Máj B. Němcová - Pohádky, Babička K.J. Erben – Kytice K.H.Borovský-Křest sv. Vladimíra Májovci – ukázky: J. Neruda - Dědova mísa</p>	<p>10</p>

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

	<p>J. V. Sládek – výběr poezie Realismus ve světě F.M. Dostojevskij – Zločin a trest Ch. Dickens – Oliver Twist J. Verne- Cesta do středu Země Mark Twain- Dobrodružství Realismus u nás Jirásek – Psohlavci A.V. Mrštíkové – Maryša L. Stroupežnický – Naši furianti Moderna Ch. Boudelaire - Květy zla Jiří Hubač Michal Viewegh – Báječná léta pod psa Valja Stýblová - Skalpel prosím M. Horníček – Fejetony J. Hašek – Osudy dobrého vojáka Švejka Otta Pavel - Smrt krásných srnců V. Páral - Mladý muž a bílá velryba B. Hrabal – Ostře sledované vlaky E. Kantůrková - Přítelkyně z domu smutku J. Škvorecký – Tankový prapor Lustig – Modlitba pro Kateřinu Horovitzovou J. Werich, J. Voskovec – Těžká Barbora Eduard Bass - Cirkus Humberto</p> <p><b>IV. Návštěva galerií, divadla</b></p>	5
--	--	---

**Anglický jazyk**

Vyučovací předmět: **Anglický jazyk**  
Obor vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování  
Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma  
Celkový počet hodin za studium: 132  
Celkový týdenní počet hodin: 2 v každém ročníku  
Platnost: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

### Obecné cíle

komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky

vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky

efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu

využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci

porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe

umět pracovat s anglickým textem z oblasti každodenního života i odborné praxe

využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu anglického jazyka

umět se písemně vyjádřit k základním životním situacím

získávat informace o vybraných anglicky mluvících zemích, získané poznatky využívat ke komunikaci

pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností, naučit se efektivně zvládnout cizí jazyk na úrovni A2+

chápat a respektovat tradice a kulturní hodnoty jiných národů, jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

### Charakteristika učiva

učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole

doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost, gramatiku, pravopis

učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjádření k běžným společenským tématům

učivo upevňuje a rozvíjí i základní receptivní dovednosti – porozumění slyšenému a čtenému projevu

součástí učiva je odborná terminologie a odborné texty

učivo obsahuje reálie vybraných zemí

### Pojetí výuky

Základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní. Žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané znalosti. Pravidelnou součástí výuky jsou poslechová cvičení a výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, zejména počítačovými programy, internetem, interaktivní tabulí.

Kromě jazykových základů si žáci osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech.

### Hodnocení výsledků žáků

hodnotí se jednak průběžně jak produktivní, tak receptivní dovednosti

hodnocení zvládnutí gramatických struktur je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

hodnotí se zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celé lekce, následuje za pololetí souhrnné opakování, žák je veden k sebehodnocení

žák je hodnocen v těchto oblastech – gramatika, práce s textem, ústní projev, slovní zásoba, obsahové a jazykové zvládnutí tematických okruhů, aktivita v hodinách, poslech.

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

Předmět svým obsahem přispívá ke schopnosti absolventů efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího jazykového vzdělávání. Podporuje vytváření kompetencí k řešení problému v návaznosti na předchozí stupeň vzdělávání, schopností a studijních předpokladů absolventů.

**Komunikativní kompetence** v tématech předmětu přispívají ke schopnosti:

vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených a vhodně se prezentovat

formulovat své myšlenky srozumitelně, souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

zaznamenávat si písemně podstatné myšlenky a údaje z textů

vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí

dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace

pochopit výhody znalosti anglického jazyka pro životní a pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

Schopnost absolventů naplnit **personální a sociální kompetence** v prostředí anglicky mluvících, zejména reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku; přijímat a plnit svěřené úkoly zvyšují šanci k uplatnění na trhu práce.

**Občan v demokratické společnosti** – osobnost a její rozvoj, rodina a rodinné vztahy.

**Člověk a životní prostředí** - životní podmínky v jiných zemích, roční období – počasí, život ve městě a na venkově, zdravý životní styl – stravování.

**Člověk a svět práce** – životopis, informace o volných místech na Internetu, plány do budoucna, povolání (slovní zásoba), psaní profesních životopisu, vyplňování dotazníku, budoucí profese – moje plány.

**Informační a komunikační technologie** - poznatky o anglicky mluvících zemích, odborná terminologie (slovníky).

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

Vzdělávání v anglickém jazyce směřuje k tomu, aby žák dovedl:

komunikovat v rámci základních témat

efektivně pracovat s anglickým textem

pracovat se slovníky, jazykovými a jinými příručkami včetně Internetu

mít pozitivní postoj k cizímu jazyku

mít důvěru ve vlastní schopnosti

efektivně se učit anglický jazyk s využitím vědomostí a dovedností získaných ve výuce mateřského jazyka



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák</b> rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; čte jednoduché texty a nápisy vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat; dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.</p>	<p><b>Řečové dovednosti</b> receptivní řečová dovednost sluchová – poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů; receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s jednoduchým textem; produktivní řečová dovednost ústní – mluvení zaměřené tematicky i situačně; produktivní řečová dovednost písemná - zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. interaktivní řečové dovednosti – střídání receptivních a produktivních činností; interakce ústní; interakce písemná</p>	22
<p>rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy používá základní gramatické prostředky a několik typů vět</p>	<p><b>Jazykové prostředky</b> výslovnost/zvukové prostředky jazyka/ slovní zásoba a její tvoření gramatika/tvarosloví a větná skladba/ grafická podoba jazyka a pravopis</p>	5
<p>dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech vyžádá si objasnění neznámého výrazu, opakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči zapojí se do krátké konverzace</p>	<p><b>Tématické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b> tematické okruhy: osobní údaje, dům, domov, volný čas, zábava, a záliby, jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování, vzdělání, péče o zdraví, omezeně práce a zaměstnání; komunikační situace: získávání a</p>	5

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka</p> <p>zvládá časování slovesa „být“ používá správně zájmena, základní pravidla použití členů zná tvoření množného čísla u podstatných jmen dovede správně užít předložky místa zvládá časování slovesa „mít“, použití v kladných, záporných větách, v otázkách, v krátkých odpovědích používá správně zájmena „nějaký“ používá správně řadové číslovky – datum dovede vyjádřit pádové vztahy zvládá pravidla větné skladby anglického jazyka dovede využít tázací zájmena v otázkách dovede správně použít časové předložky zvládá pravidla tvoření 2. a 3. stupně přídavných jmen dovede vyjádřit rozkaz, zákaz</p> <p>představí se a podá základní informace o sobě</p>	<p>poskytování informací v oblasti osobní např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, sjednání schůzky, informování se na služby, objednávka služeb, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod. jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu či nesouhlasu, omluva.</p> <p><b><u>Poznátky o zemích studovaného jazyka</u></b> vybrané poznátky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a zvyklostí</p> <p><b>Mluvnice - opakování</b> přítomný čas prostý a průběhový číslovky základní přítomný čas slovesa „být“ tázací dovětek u slovesa „to be“ osobní a přivlastňovací zájmena určitý a neurčitý člen ukazovací zájmena pro jednotné a množné číslo jednotné a množné číslo podstatných jmen nepravidelné množné číslo u podstatných jmen předložky místa sloveso „mít“ v přítomném čase řadové číslovky přivlastňovací pád slovosled anglické věty zájmena tázací předložky času – „in, at, on“ rozkazovací způsob</p> <p><b>Představování a komunikace mezi lidmi</b> sdělení osobních dat základní společenské fráze –</p>	<p>5</p> <p>29</p>
---	---	--------------------

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>zvládá základní pozdravy a omluvy přečte email adresu, vyplní formulář</p> <p>dokáže nazvat některé profese, dovede říci, proč si vybral svůj obor</p> <p>popíše dům, byt, okolí a vybavení diskutuje o problematice bydlení</p> <p>popíše život v rodině, vztahy mezi členy rodiny dovede vytvořit rodinný strom rodiny dovede vyjádřit, jak kdo vypadá diskutuje o lidských vlastnostech</p> <p>orientuje se v terminologii v daných oblastech dovede říci, jaký film se mu líbí nebo nelíbí vyhledává informace o známých osobnostech z oblasti kinematografie</p> <p>osvojí si v daném rozsahu základní slovní zásobu zvládá hovořit o svých prázdninách zvládá vyjmenovat dopravní prostředky</p> <p>orientuje se v geografii dokáže vyjmenovat státy EU, jejich hlavní města</p> <p>osvojí si základní odbornou slovní zásobu dovede se orientovat v odborném textu, používá slovník</p>	<p>pozdravy, představování, omluvy seznamování přes Internet</p> <p><b>Zaměstnání – profese</b> typy zaměstnání zaměstnání rodičů, příbuzných</p> <p><b>Bydlení</b> popis bytu, domu a jeho okolí zařízení domu a bytu typy bydlení</p> <p><b>Rodina</b> charakteristika členů rodiny rodinný strom popis lidí lidské vlastnosti</p> <p><b>Kulturní život</b> četba – knihy, noviny, časopisy filmy, známé filmové osobnosti</p> <p><b>Dovolená, prázdniny</b> ideální prázdniny dovolená v zahraničí cestování</p> <p><b>Reálie</b> Evropa a svět Evropské státy, národnosti, hlavní města</p> <p><b>Odborná terminologie</b> odborná slovní zásob odborné texty</p>	
---	---	--

## 2. ročník - 66 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> zvládá základní gramatické struktury, využívá jich v běžných situacích</p>	<p><b>Mluvnice</b> počitatelná a nepočitatelná podstatná jména</p>	12

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>dovede říci jaké je jeho oblíbené jídlo zvládá základní obraty při návštěvě restaurace</p> <p>vyjádří své přání a představy dovede komunikovat v obchodě</p> <p>vyjmenuje části lidského těla popíše zdravotní problémy, nemoci, jejich příznaky diskutuje o svém způsobu života</p> <p>vyjmenuje různé druhy oblečení a jejich doplňků</p> <p>vyjmenuje a pohovoří o médiích dovede vyjádřit, kterým médiím dává přednost, jak jej ovlivňují</p> <p>zpracuje stručné CV</p> <p>zná základní faktografické údaje</p>	<p>vyjadřování množství vazba „there is / are“ zástupné „one/ ones“ zájmena přivlastňovací samostatná zájmena neurčitá vyjádření „rád bych“ vyjádření „A co.....?“ modální slovesa předpřítomný čas</p> <p><b>Tematické okruhy</b> <b>Jídlo, pití, v restauraci</b> správné stolování zdravá výživa v restauraci – výběr jídla, objednání, komunikace s číšníkem, placení</p> <p><b>Nakupování</b> druhy obchodů nakupování, způsob platby</p> <p><b>Péče o zdraví</b> lidské tělo návštěva u lékaře zdravý způsob života</p> <p><b>Oblékání a móda</b> typy oblečení doplňky</p> <p><b>Multimédia</b> druhy médií úloha médií, jejich vliv</p> <p><b>Životopis</b> obsah a forma strukturovaného životopisu (CV)</p> <p><b>Reálie</b> Velká Británie a USA</p>	54
---	---	----

**Občanská nauka**

Vyučovací předmět: **Občanská nauka**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 66

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

Základem společenskovedního vzdělávání jsou Delorovy pilíře: učit se poznávat, učit se být s ostatními. Nároky na vzdělání vychází z požadavků trhu práce. Všeobecné vzdělávání je důležité pro celoživotní vzdělávání, pro porozumění současným jevům ve společnosti i rychlému vývoji vědy a techniky, pro schopnost přizpůsobit se rychle se měnícím životním nebo pracovním podmínkám.

### Obecný cíl

Základním cílem občanské nauky je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Hlavním výstupem tohoto předmětu je vychovávat slušné, informované aktivní občany, kteří rozumí dnešnímu světu a společnosti, ve které žijí.

### Výchovně vzdělávací cíle

Vychází z RVP Práce ve stravování z okruhu Společenskovední vzdělávání.

Výuka občanské nauky směřuje k tomu, aby žáci uměli využívat vědomostí a poznatků v praktickém i odborném vzdělávání:

- aplikovat získané poznatky v odborné složce vzdělání, v odborné praxi
- využívat poznatky pro řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání
- adekvátně řešit své osobní, právní a sociální otázky
- vyhledávat informace v odborném textu a interpretovat poznatky
- osvojit si vybrané pojmy, zákonitosti
- posoudit souvislosti a vliv činností člověka na životní prostředí, chránit životní prostředí, jednat ekologicky
- vést žáka k odpovědnému a čestnému životu
- učit žáky vystupovat proti intoleranci, korupci, kriminalitě, diskriminaci, xenofobii
- vážít si hodnot lidské práce, jednat hospodárně
- v rámci výuky zdůrazňovat negativní důsledky kouření, alkoholismu, používání narkotik
- připravit žáka na praktický, odpovědný aktivní život
- rozvíjet u žáků finanční a mediální gramotnost.

### Charakteristika obsahu a organizace výuky

Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti problematiky o postavení člověka v lidském společenství, problematiky postavení člověka jako občana, problematiky člověka a práva, dále problematiky ČR, Evropy a světa

Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu. Získá přehled o základních právních vztazích a o historii české státnosti (především od roku 1918) a současnosti (včetně postavení ČR v EU a v globalizovaném světě)

Znalosti z předmětu mají také sloužit k pochopení mnohotvárnosti dnešního světa, jeho rozpadu a problémů, před jejichž řešením lidstvo stojí.

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

V předmětu občanská nauka usilujeme o to, aby žáci:

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí  
vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování  
byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem  
nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek  
byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení  
vážit si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro další generace.

### **Ve výuce využívat tyto metody práce**

metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života  
metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, dialogické slovní metody (rozbory diskuse)  
metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití videa, DVD a počítačové techniky.

Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav, situační hry, odborné exkurze, diskuse s odborníky a návštěvy odborných pracovišť.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků vychází z Klasifikačního řádu školy (hodnocení aktivity, slovní hodnocení, ústní a písemné zkoušení, tresty. Důraz je kladen na schopnost používat správné terminologie, logické uvažování, na porozumění učivu a uplatnění získaných znalostí v praxi.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **Kompetence k učení**

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí

zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### **Kompetence k řešení problémů**

zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení

volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve

spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

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

zaměřené na:

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

samostatné, odpovědné a aktivní jednání nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu  
dodržování zákonů, práv a osobnosti druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oproštění se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace  
jednání v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívání k uplatňování hodnot demokracie  
uvědomování si – v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobní identity, přistupování s aktivní tolerancí k identitě druhých  
uznávání hodnot života, uvědomování si spoluzodpovědnosti za vlastní život, spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních občanů  
uznávání tradic a hodnot svého národa, chápe jeho minulost, současnost v evropském i světovém kontextu  
chápat význam životního prostředí a působení člověka na přírodu  
využívat získané vědomosti v odborném výcviku a v osobním životě  
zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě.

### **Komunikativní kompetence**

zaměřené na:

naslouchání pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuze  
vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
porozumění a umění používat odbornou terminologii  
formulování myšlenek a postojů srozumitelně a souvisle  
podporu vzájemné komunikace mezi žáky navzájem a mezi žákem a učitelem  
vlastními slovy umět vyjádřit podstatu problémů  
aktivní zapojování do diskusí  
umět písemně zaznamenávat základní údaje z textů a výkladů  
využívání prostředků informační technologie.

### **Personální a sociální kompetence**

zaměřené na:

posuzování svých reálných fyzických a duševních možností, odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích  
stanovování si cílů a priorit podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
adekvátní reakci na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímání rad i kritiky  
ověřování si získaných poznatků, zvažování názorů, postojů a jednání jiných lidí  
odpovědný vztah ke svému zdraví, pečování o svůj fyzický i duševní rozvoj, uvědomování si důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
adaptabilitu měnících se životních a pracovních podmínek a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti  
práci v týmu a podílení se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
přijímání a odpovědnost plnit svěřené úkoly  
přispívání k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům a diskriminaci  
finanční gramotnost.

### **Přínos předmětu k řešení odborných kompetencí**

zaměřené na:

řešení získaných vědomostí a znalostí v pracovních a mimopracovních problémech

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

využívání informačních a komunikačních technologií  
uplatnění znalostí v pracovním zařazení.

Součástí kompetencí je také zapojení cílů Strategie prevence patologických jevů u dětí a mládeže v působnosti resortu školství, mládeže a tělovýchovy. Cílem působení v oblasti prevence sociálně patologických jevů je dítě odpovědné za vlastní chování a způsob života v míře přiměřené jeho věku s posílenou duševní odolností vůči stresu, negativním zážitkům a vlivům.

Žáci by měli:

být schopni dělat samostatná (maximálně správná) rozhodnutí  
mít přiměřené sociálně psychologické dovednosti  
být schopni řešit, případně nalézt pomoc pro řešení problémů  
mít vyhraněný negativní vztah k návykovým látkám  
podílet se na tvorbě prostředí a životních podmínek.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

#### 1. ročník – 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> zná stavbu lidského těla a duševní znaky (jednání, chování, prožívání) dovede určit základní životní potřeby (Maslow) chápe nutnost celoživotního vzdělávání dovede aplikovat zásady slušného chování, pomoci a spolupráce, vysvětlí na příkladech soužití generací, úctu, toleranci je schopen rozeznat patologické jevy ve společnosti, jejich následky a možné formy řešení čím jsou nebezpečné náboženské sekty</p> <p>na příkladech ze života dnešní společnosti vysvětlí nebezpečnost extremistických skupin dovede vysvětlit hlavní principy demokratického státu, jeho základní funkce, postavení občana ve státě zná úlohu, obsah a důležitost Ústavy</p> <p>popíše soustavu soudů v ČR, orientuje se v základní terminologii zná, jakou problematiku řeší trestní právo a dovede vysvětlit úlohu orgánů činných v trestním řízení</p>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b> znaky, tělesná a duševní stránka osobnosti životní styl, zdravý způsob života celoživotní vzdělávání zásady společenského chování společenské vztahy AIDS a antikoncepce náboženské sekty</p> <p><b>Člověk jak občan</b> terorismus, rasismus a nacismus nebezpečí nesnášenlivosti ve světě občanská práva stát ústava politický systém</p> <p><b>Člověk a právo</b> moc soudní, ústavní soud soustava soudů v ČR trestní řízení kriminalita mládeže a kriminalita páchaná na mládeži</p>	<p>6</p> <p>4</p> <p>4</p>



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>umí prezentovat své dovednosti a zkušenosti umí vyhledat odbornou pomoc v pracovně právních záležitostech uvědomuje si důležitost domácího rozpočtu orientuje se v sociálních potřebách rodiny ví, jaké se platí daně, komu a k čemu jsou určeny</p> <p>zná historii konfliktů v ČR orientuje se v rozdílu světových velmocí a rozvojových zemí zná sídlo a úlohu OSN, vyjmenuje organizace sdružené pod OSN na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí příčiny konfliktů v Africe a na Blízkém východě umí popsat státní symboly</p> <p>zná důležitá telefonní čísla použitelná v případě ohrožení ví jak se zachovat za mimořádných událostí (povodně, zemětřesení, únik nebezpečných látek)</p>	<p><b>Člověk a ekonomika</b> Úvod do ekonomie majetek a umění s ním hospodařit lidská práce, úspěchy a majetek (druhy majetku) trh práce rodinné hospodaření soc. zabezpečení rodiny stát a finanční prostředky</p> <p><b>Česká republika, Evropa a svět</b> I. a II. světová válka Světové velmoci, rozvojové země Vznik a význam OSN ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé české státní a národní symboly</p> <p><b>Pro případ ohrožení</b> důležitá telefonní čísla ochrana obyvatel za mimořádných událostí být připraven - znamená přežít</p> <p>Opakování, exkurze</p>	<p>6</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>7</p>
--	--	-------------------------------------

## 2. ročník – 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> dokáže komunikovat s ostatními, řešit konflikty a ovládat se při řešení konfliktů rozumí postupu školy v preventivních aktivitách uplatňuje vhodné způsoby chování a komunikace v různých životních situacích uvědomuje si rovné postavení mužů a žen ve společnosti, v rodině uvědomuje si společenské rozdíly (majetek vs. moc)</p>	<p><b>Člověk ve společnosti</b> odpovědnost, slušnost, optimismus, a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití komunikace a zvládání problémů vrstevnické a jiné skupiny, vztahy v nich, šikana asertivní, pasivní a agresivní chování postavení mužů a žen ve společnosti a v rodině sociální nerovnost a chudoba v současné době</p> <p><b>Člověk jako občan</b></p>	<p>5</p>

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>zná rozdíl mezi rasou a etnikem popíše a vysvětlí základní znaky národů a národností</p>	<p>rasy a etnika národy a národnosti základní hodnoty, principy demokracie lidská práva a práva dětí</p>	4
<p>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manžely, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p>	<p><b>Člověk a právo</b> právo a spravedlnost právní ochrana občanů soudní a správní řízení právnícká povolání postup řešení problémů soudní cestou trestní odpovědnost tresty a ochranná opatření</p>	4
<p>zná, kdy platí sociální a zdravotní pojištění, jak jsou dané finance použity v rozpočtu vysvětlí postup státu při řešení pomoci sociálně slabým občanům rozumí systému daní v ČR zná rozdíl mezi monopolem a konkurencí chápe důležitost mezinárodní ekonomiky</p>	<p><b>Člověk a ekonomika</b> sociální politika státu daně v ČR trh a jeho fungování monopol a konkurence mezinárodní ekonomika</p>	4
<p>na příkladech politiky popíše příčiny globalizace, jejich dopady vysvětlí hlavní globální problémy lidstva, uvede konkrétní příklady uvědomuje si důvody vzniku a potřeby Evropské integrace (EU, NATO) uvědomuje si příčiny vzniku napětí ve světě</p>	<p><b>Česká Republika, Evropa a svět</b> globalizace globální problémy lidstva (migrace) ČR a evropská integrace ohniska napětí v současném světě</p>	4
<p>uvědomuje si důležitost výběru životního partnera dokáže popsat základní princip(y) fungování rodiny uvědomuje si kdo odpovídá za ochranu a výchovu dětí</p>	<p><b>Člověk a rodina</b> úvod k tématu rodina výběr životního partnera, manželství, vztahy mezi manžely výchova dětí v rodině náhradní výchova sociálně právní ochrana dětí</p>	8
	<p>Opakování, exkurze</p>	8

**Ekonomika**

Vyučovací předmět: **Ekonomika**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 66

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## **Pojetí vyučovacího předmětu**

### **Obecné cíle**

Cílem předmětu Ekonomika je, aby se žáci dovedli správně orientovat v ekonomických souvislostech reálného života. Dovedou k osvojení základních činností souvisejících se zaměstnaneckými aktivitami v oboru a získat orientaci v podnikatelských činnostech.

### **Charakteristika učiva**

Žák se seznámí se základními ekonomickými pojmy a je schopný je správně používat. Žák ví jak postupovat při hledání zaměstnání a umí využít služeb úřadu práce. Je schopen napsat svůj životopis a vyplnit dotazník. Zná náležitosti pracovní smlouvy. Umí rozlišit právní formy podnikání a má přehled o základních podnikových činnostech. Umí vyplnit poštovní poukázky a založit sporožirový účet. Chápe podstatu mzdy, daně z příjmu, zdravotního a sociálního pojištění

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

Ve výuce se klade důraz na osvojení praktických dovedností. Základem vzdělávání je aplikace nejnütnějších vědomostí při řešení praktických problémů např. vyplnění osobního dotazníku. Výuka směřuje k připravenosti absolventa na pracovní uplatnění ve své profesi, zejména v zaměstnanecké pozici, správné chápání hodnoty své kvalifikace, obtížného postavení absolventa jako nezaměstnaného

### **Pojetí výuky**

Učivo je probíráno v dílčích celcích, které mají vždy určitý společný základ.

Při výuce se používají jak běžné výukové metody (výklad, rozhovor, práce s textem, práce s elektronickými informacemi), tak i samostatná práce žáků při řešení individuálních zadání a skupinová práce žáků. Důležitou aktivizační výukovou metodou je diskuse.

Při výuce jsou používány jako vzory různé ekonomické a personální dokumentace (tiskopisy). Žáci si vedou základní poznámky v sešitech (definice ekonomických pojmů, stručné citace zákonů, vysvětlivky).

Součástí výuky je návštěva úřadu práce.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Důležitým kritériem hodnocení jsou odborné vědomosti prokazované jak v ústním, tak v písemném projevu, úroveň praktických úkolů/ referáty, vyplňování formulářů, schopnost vyhledat informace na internetu/.

Při pololetní klasifikaci bude zhodnocen celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

Předmět ekonomika tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet všechny kompetence k učení a kompetence k řešení problému, neboť ve výuce se upřednostňuje problémové vyučování. Obsah předmětu klade důraz na komunikativní kompetence zvláště:

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 aj.

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

formulovat své myšlenky srozumitelně

zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti /žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům, vyplňovat formuláře, strukturovaný životopis/.

Personální a sociální kompetence jsou v předmětu rozvíjeny formou přípravy absolventů uplatňovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích:

reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat rady a kritiku

adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti

být finančně gramotný.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi je naplňován ve schopnosti absolventa:

pracovat s osobním počítačem

komunikovat elektronickou poštou

uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Odborné kompetence budou rozvíjeny ve schopnosti 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.

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématu Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník - 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<b>Žák</b> chápe význam základních ekonomických pojmů definuje práci, přírodní zdroje a kapitál jako vstupy do výroby rozumí zákonitostem trhu a vlivu ceny na nabídku a poptávku	<b>Základy tržní ekonomiky</b> ekonomika a její posuzování (HDP, nezaměstnanost, inflace) základní ekonomické pojmy (potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň) výrobní faktory, výroba, hospodářský proces národní hospodářství a jeho úroveň trh, subjekty trhu, vlastnosti trhu, zákon nabídky a poptávky, zboží,	8

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>definuje podnik, zná jeho složky, umí charakterizovat jednotlivé činnosti zná právní formy a znaky podniků, definuje podmínky podnikání dokáže vyjmenovat rizika podnikání (i na základě svých konkrétních poznatků) umí sestavit jednoduchý podnikatelský záměr ví, jak postupovat při zřizování, přerušení a ukončení živnosti umí vyplnit potřebné formuláře umí komunikovat s úřady orientuje se v živnostenském zákoně zná základní povinnosti podnikatele vůči státu</p> <p>umí vysvětlit význam práce pro společnost umí vysvětlit rozdíl mezi závislou činností a podnikáním umí vyhledat informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání, umí kontaktovat případné zaměstnavatele a úřad práce zná náležitosti pracovní smlouvy a specifika pracovního poměru</p>	<p>peníze, cena hospodářská politika státu (nástroje a cíle hospodářské politiky státu) státní rozpočet</p> <p><b>Podnik a podnikání</b> podnik jako základní jednotka národního hospodářství (podstata podniku, cíl, základní znaky) právní formy podniků, struktura majetku, jeho evidence, zdroje financování majetku, náklady, výnosy, výsledek hospodaření řízení podniků – management marketing, marketingový plán drobné podnikání, podnikatelský záměr, rizika živnost, koncese (zřizování, provozování, přerušení ukončení) podnikání podle živnostenského zákona</p> <p><b>Pracovně – právní vztahy</b> základní pojmy, práce, znaky práce trh práce, zaměstnání vznik, změna, ukončení pracovního poměru povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, zákoník práce bezpečnost a ochrana zdraví při práci nezaměstnanost, rekvalifikace, možnosti zaměstnání v oboru</p> <p>Opakování, exkurze</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>7</p>
---	---	-----------------------------

## 2. ročník - 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> umí rozvázat pracovní poměr a rozlišuje jednotlivé způsoby ukončení pracovního poměru umí odpovídat na pracovní nabídky, hodnotit</p>	<p><b>Úřad práce</b> a jeho služby celoživotní vzdělávání</p>	13

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>požadavky zaměstnavatele při výběru zaměstnanců, umí napsat životopis vyhledává aktuální informace o trhu práce v dané lokalitě, umí se v nich zorientovat zná předpisy BOZP a PO ve svém oboru rozlišuje jednotlivé druhy škod a jejich náhrad; zná úlohu odborů</p>		
<p>vysvětluje význam mzdy, řeší jednoduché výpočty mezd rozlišuje hrubou, čistou mzdu zná složky sociálního zabezpečení vypočte sociální a zdravotní pojištění dokáže komunikovat se zdravotní pojišťovnou zná práva a povinnost v případě nemoci nebo úrazu zná význam daní, orientuje se v daňové soustavě dokáže zpracovat jednoduché daňové přiznání řeší jednoduché příklady výpočtu DPH a daně z příjmu zná význam pojištění, orientuje se v produktech pojišťovacího trhu zná složení státního rozpočtu, jeho příjmovou a výdajovou stránku</p>	<p><b>Mzdy, daně, pojistné</b> mzdová soustava, typy mezd struktura hrubé mzdy zaměstnance pojistné a sociální zabezpečení zdravotní pojištění daňový systém ČR pojišťovací soustava státní rozpočet</p>	<p>10</p>
<p>zná zásady vedení daňové evidence, definuje předmět daňové evidence rozlišuje, používá a vyplňuje účetní doklady rozumí vedení evidence příjmů a výdajů (peněžní deník) vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z příjmů FO</p>	<p><b>Vedení daňové evidence</b> vedení daňové evidence zásady a vedení evidence příjmů a výdajů druhy účetních dokladů a jejich povinný obsah platební styk daňová přiznání fyzických osob</p>	<p>5</p>
<p>vysvětlí význam ukazatelů vývoje národního hospodářství ve vztahu k oboru chápe důležitost evropské integrace zhodnotí ekonomický dopad členství v EU</p>	<p><b>Národní hospodářství a EU</b> struktura národního hospodářství činitelé ovlivňující úroveň národního hospodářství hrubý domácí produkt Evropská unie, mezinárodní obchod</p>	<p>5</p>

**Matematika**

Vyučovací předmět: **Matematika**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 66

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

Základem společenskovedního vzdělávání je učit se poznávat, učit se učit, učit se být, učit se žít s ostatními. Nároky na vzdělání vychází z požadavků trhu práce. Všeobecné vzdělávání je důležité pro celoživotní vzdělávání, pro porozumění současným jevům ve společnosti i rychlému vývoji vědy a techniky, pro schopnost přizpůsobit se rychle se měnícím životním i pracovním podmínkám. Úkolem je zprostředkování žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě;

### Obecný cíl

Základním cílem matematiky je připravit žáky do praktického života, aby uměli používat matematiku ve svém životě, v dalším studiu, v osobním životě, ve volném čase, zaměstnání i v každodenním životě.

### Výchovně vzdělávací cíle, charakteristika učiva

Vychází z RVP 65 – 51 – E/02 Práce ve stravování oboru z okruhu Společenskovední vzdělávání, obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva: poznatků ve vybraných okruzích učiva:

číselné obory

mocniny a odmocniny

rovnice a nerovnice

goniometrické funkce

stereometrie.

Učivo je členěno na složku základní (stěžejní): číselné obory, rovnice, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti v praxi; a doplňkovou: mocniny a odmocniny, funkce, výrazy, statistika, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe.

Z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem. Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci uměli využívat vědomostí a poznatků v praktickém i odborném vzdělávání:

využívat matematické poznatky při řešení praktických otázek

efektivně počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti a měny atd.)

umět matematizovat jednoduché reálné situace, užívat odhad a kontrolu správnosti řešení

dokázat hledat řešení příkladů, zkoumat a používat řešení v praxi

umět se orientovat v matematickém textu, umět porozumět zadaným úkolům, vyhledávat informace v odborném textu a interpretovat poznatky

osvojit si vybrané pojmy, zákonitosti

rozvíjet u žáků finanční a mediální gramotnost

podílet se na rozvoji logického myšlení

zkoumat a řešit problémy

přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí.

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Při výuce matematiky by měli žáci získat důvěru ve vlastní schopnosti, najít vhodnou míru sebevědomí a sebe-odpovědnosti, posílit vlastnosti jako např. přesnost, houževnatost, důslednost, komunikativnost apod.

### **Pojetí výuky**

Vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT. Při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky. Dále:

propojení teorie a praxe formou aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, kde studenti prokáží svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi

použití internetu a výukového softwaru při vlastní činnosti i při výuce

konzultace obtížných partií látky individuálně nebo prostřednictvím elektronické komunikace mezi žáky a pedagogem.

### **Hodnocení výsledků žáků**

po jednotlivých kapitolách jsou žáci prozkoušeni písemným testem

hodnocena je žákova aktivita v jednotlivých hodinách

důraz je kladen na schopnost používání správné terminologie, logické uvažování, na porozumění učivu a uplatnění získaných znalostí v praxi

hodnocení činnosti studentů alternativní bodovou stupnicí umožňující ovlivnit klasifikaci žáka v pozitivním slova smyslu při zohlednění jeho aktivity

Důraz bude kladen zejména na:

numerické aplikace

přesnost grafického projevu

dovednosti řešit problémy

dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### **Kompetence k učení**

mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně 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 svého učení od jiných lidí

znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

### **Kompetence k řešení problémů**

Porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky. Uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace a volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Matematické kompetence



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

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

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

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník - 66 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly používá různé zápisy racionálního čísla provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</p>	<p><b>I. Operace s reálnými čísly</b> přirozená a celá čísla racionální čísla reálná čísla procento a procentová část, jednoduché úrokování mocniny a odmocniny</p>	30
<p>určí hodnotu výrazu sčítá a násobí mnohočleny řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</p>	<p><b>II. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> výrazy s proměnnými, mnohočlen lineární rovnice o jedné neznámé</p>	30
<p>sestrojí graf funkce lineární, přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</p>	<p><b>III. Funkce</b></p>	6

### 2. ročník - 66 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>Žák využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloha problémů sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</p>	<p><b>I. Planimetrie</b> základní pojmy trojúhelník mnohoúhelníky kružnice a kruh</p>	<p>28</p>
<p>určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem;</p>	<p><b>II. Výpočet povrchů a objemů těles</b> základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa</p>	<p>28</p>
<p>vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</p>	<p>Práce s daty</p>	<p>8</p>

**Tělesná výchova**

Vyučovací předmět: **Tělesná výchova**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Celkový počet hodin za studium: 66

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

### Obecné cíle

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

vážít si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví

preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány

racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení

chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.)

pojímát zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev

posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup

vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu; usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti

pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti

usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí

využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play

kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec

preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu

dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

### Charakteristika učiva

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médií vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Teoretické poznatky Tělesná cvičení Gymnastika a tance Atletika Pohybové hry Úpoly Plavání Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti – lyžařský kurz Turistika a pohyb v přírodě Testování tělesné zdatnosti	2
2.	Teoretické poznatky Tělesná cvičení Gymnastika a tance Atletika Pohybové hry Úpoly Plavání Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti – lyžařský kurz Turistika a pohyb v přírodě Testování tělesné zdatnosti	2

Hodinová dotace pro tělesná cvičení

Celková hodinová dotace je 128 hodin. Na každý ročník připadá 64 hodin. Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických bloků a kurzů. Z důvodu specifikace výuky TV v našem zařízení je nutné zachovat stejnou skladbu učiva v ročnících s tím, že sledujeme fyzický rozvoj žáků se srovnáváním a hodnocením výsledků již dosažených. Hodina TV se z důvodu organizace výuky skládá převážně ze dvou věkově odlišných tříd, kdy je nutné uzpůsobovat k tomu výuku.

**Pojetí výuky** (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Škola má možnost použití menší tělocvičny v prvním patře, která je průměrně vybavena, vzhledem k nízkému stropu. Lze ji využít při menším počtu žáků a to k posilovacím cvikům, úpolům, pohybovým hrám, stolní tenis (dva stoly) a podobně. Škola vlastní dále ohraničený sportovní areál s umělým povrchem, který lze úspěšně používat na míčové hry. Atletické výkony jsou prováděny na místním fotbalovém hřišti, které škola využívá, dle domluvy s místním obecním úřadem. Chlapci mají možnost sportovní aktivitu rozvíjet i mimo školu a to zvláště v ústavních akcích sportovního charakteru, v kterých má škola dlouholetou tradici. Plavání, dle možnosti metodiky RVP (podmínky školy) žáci v hodinách TV aktivně nekonají, pouze se teoreticky seznamují s jeho základy a to z důvodu nemožnosti vykonávat v našich podmínkách plavecké hodiny. Nicméně v rámci odpoledních skupinových aktivit, žáci

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

využívají možnosti využití Příbramského aquaparku, kde mají možnost velkého plaveckého vyžití pod dohledem vychovatele. V prvním ročníku absolvují žáci lyžařský výcvik v Krkonoších, pod dohledem zkušených lyžařských instruktorů.

Metody: v TV převažuje individuální nebo skupinová práce s jedincem; velice důležitá je názorná ukázka učitele jednotlivých herních činností a jeho organizační schopnost při výuce.

Pomůcky: kvalita výuky je do značné míry závislá na materiální vybavenosti tělocvičny (kvalita a množství míčů, žíněnky, branky, gymnastické nářadí a náčiní, aj., dle soupisu) a tzv. malého hřiště v areálu VÚ.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků v TV má tři základní složky:

hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách TV; jeho přístup k pohybovým činnostem a snaze se naučit něčemu novému

hodnocení pohybových schopností a dovedností u konkrétního jedince; HČJ a týmový herní výkon u daného studenta

testování tělesné zdatnosti – motorické testy.

Všechny tři složky při individuálním hodnocení jsou velice důležité. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka při hodinách a jeho snaha.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

V TV se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence.

Komunikativní kompetence, tzn., aby absolventi byli schopni:

komunikovat při pohybových činnostech

diskutovat o pohybových činnostech.

Personální a sociální kompetence, tzn., aby absolventi byli připraveni:

kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů

uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích

dokázat přijímat rady a kritiku od druhých lidí

nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TEV

jednat v rámci pravidel fair play

adaptovat se na různorodé podmínky v TEV (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost)

zapojit se do organizace turnajů a soutěží

klást důraz na týmový herní výkon družstva.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání během školního roku**

#### **1. a 2. ročník – 2x 66 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
----------------------------	--------------	--------------------

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p><b>Žák</b> volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem uplatňuje zásady sportovního tréninku je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání uplatňuje osvojené způsoby relaxace dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p> <p>dokáže se rozcvíčit pro vybranou atlet. disciplínu dodržuje specifika bezpečnosti a hygieny při atletických činnostech využívá atletické činnosti ke zvyšování tělesné zdatnosti</p>	<p><b>Teoretické poznatky</b> <i>(aplikovat k jednotlivým sportům)</i> význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku odborná terminologie výstroj, výzbroj; údržba 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 pravidla her, závodů a soutěží olympionismus rozhodování zdroje informací</p> <p><b>Pohybové dovednosti. Tělesná cvičení</b> pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> <p><b>Gymnastika a tance</b> gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou tance</p> <p><b>Atletika</b> běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</p>	<p>1</p> <p>*</p> <p>2</p> <p>9</p>
<p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti ovládá základní herní činnosti jednotlivce a</p>	<p><b>Pohybové hry</b> drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) sportovní (basketbal, volejbal,</p>	<p>21</p>

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>participuje na týmovém herním výkonu družstva zná základní pravidla a gesta rozhodčích dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání řeší různé herní situace aktivně se zapojuje do hry, neporušuje základní pravidla používá vhodné oblečení a obutí dokáže se podřídit taktice družstva</p> <p>chápe specifiku bezpečnosti při úpolech důsledně dodržuje stanovená pravidla užívá bojové prvky pouze v duchu fair play</p> <p>zná zásady chování na sjezdových tratích, chování na lanovce, vleku zvládá základní techniky sjezdového lyžování, snowboardingu uveče zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</p> <p>využívá různých forem turistiky uveče zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky dovede se pohybovat v terénu</p> <p>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</p>	<p>fotbal.....)</p> <p><b>Úpoly</b> - základy sebeobrany</p> <p><b>Plavání</b> (<i>podle podmínek školy a zájmu žáků</i>) jeden plavecký způsob, určená vzdálenost plavec. způsobem prvky zdravotního plavání dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</p> <p><b>Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti</b> (<i>podle podmínek školy, možností a zájmu žáků</i>) základy sjezdového a běžeckého lyžování chování při pobytu v horském prostředí základy techniky bruslení</p> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě</b> příprava turistické akce orientace v terénu orientační běh</p> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b> motorické testy</p>	<p>**</p> <p>odpol. aktivit.</p> <p>lyžař. kurz</p> <p>odpol. aktivit.</p> <p>odpol. aktivit.</p> <p>**</p>
---	--	---

\* Závazné činnosti průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

\*\* Průběžně zařazované

**Základy ekologie**

Vyučovací předmět: **Základy ekologie**

# Střední škola, Obořiště 1

## ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 33

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

Obsahový okruh předmětu poskytuje žákům pochopení přírodních jevů a zákonů, formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

### **Obecný cíl**

Cílem předmětu Základy ekologie je využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě a v situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí. Naučit žáky pozorovat a zkoumat přírodu, provádět, experimentovat a měřením zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje. Porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě, zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje. Získané vědomosti uplatňovat ve svém oboru.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáka vychází z klasifikačního řádu školy (hodnocení aktivity, slovní hodnocení, ústní a písemné zkoušení, testy) Důraz je kladen na schopnost používat správné terminologie, logicky uvažovat na porozumění učiva a uplatnění znalostí v praxi.

### **Kompetence absolventa**

Vzdělání v oboru směřuje v souladu s cíli středního vzdělání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

### **Klíčové kompetence**

#### **Kompetence k učení**

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

mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení) umět efektivně 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 zkušenosti svých i jiných lidí

sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

#### **Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli být schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že by především měli:



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat.

formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě pohledně a jazykově správně

účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou technologii

zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí.

### **Kompetence k řešení problémů**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:

porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je

vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

### **Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli být připraveni 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 především měli:

posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijmout radu i kritiku

ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

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

Absolventi by měli být připraveni uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury.

Absolventi by měli především:

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.

## **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

### **1. ročník - 33 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet</i>
----------------------------	--------------	--------------

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

		<i>hodin</i>
<p><b>Žák</b>            charakterizuje názory na vznik a vývoj života na zemi            vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav            popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života            vysvětlí rozdíl mezi prokariotickou a eukaryotickou buňkou            charakterizuje živočišnou a rostlinou buňku a uvede rozdíly            uvede základní skupiny organismů a porovná je            objasní význam genetiky</p>	<p><b>Základní znaky a projevy života</b>            vznik a vývoj života            typy buněk            rozmanitost organismů a jejich charakteristika            dědičnost a proměnlivost</p>	11
<p>vysvětlí základní ekologické pojmy            charakterizuje biotické (sluneční záření, atmosféru, biosféru, hydrosféru) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)            charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu            uvede příklad potravního řetězce            popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického            charakterizuje různé typy krajín a jejich využívání člověkem</p>	<p><b>Základy obecné ekologie</b>            základní ekologické pojmy            ekologické faktory prostředí            potravinové řetězce            koloběh látek v přírodě a tok energie            typy krajín</p>	6
<p>popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav            vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu.            uvede příklady bakteriálních, virových onemocnění a možnosti prevence            popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</p>	<p><b>Člověk</b>            vývoj člověka            základní funkce lidského organismu            podstata vztahu člověka a prostředí            vliv člověka na prostředí            lidská populace</p>	10
<p>hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí            charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví            charakterizuje přírodní zdroj surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí            popíše způsoby nakládání s odpady            charakterizuje globální oteplování na zemi            uvede základní znečišťující látky v ovzduší ve vodě a v půdě</p>	<p><b>Člověk a životní prostředí</b>            dopady činností člověka na životní prostředí            přírodní zdroje energie a surovin            odpady            globální problémy            ochrana přírody a krajiny            nástroje společnosti na ochranu přírody a životního prostředí            zásady udržitelného rozvoje            odpovědnost jednotlivce za faunu a floru</p>	6

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>vyhledá informace o aktuální situaci uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí zdůvodní odpovědnost každého jedince na ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</p>	<p>ochrana přírody a životního prostředí</p> <p><b>Opakování, exkurze</b></p>	
---	---	--

**Informační a komunikační technologie**

Vyučovací předmět: **Informační a komunikační technologie**  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

# Střední škola, Obořiště 1

## ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma  
Celkový počet hodin za studium: 66  
Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v příslušné profesní oblasti).

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) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

#### Charakteristika učiva

seznamuje se základy informační a komunikační technologie  
umožňuje žákům využívat na uživatelské úrovni operační systém daného počítače  
žák ovládá základní kancelářský software a umí pracovat s dalším běžným aplikačním a programovým vybavením  
programové vybavení používá v příslušné profesní oblasti.

Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí.

Usilujeme o to aby:

žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, a aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně

žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení

přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii

volili takové řešení, které je nejméně náročné a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce.

#### Pojetí výuky

důraz je kladen na názornost výuky, praktické využití práce s počítačem

preferovány jsou problémové úlohy a jejich zpracování na počítači

vyučující opravuje práci žákům a dbá na správné návyky práce s počítači

při vyučování každý žák pracuje na počítači samostatně

vyučování probíhá v učebně k těmto účelům zřízené.

#### Kompetence absolventa

Vzdělání v oboru směřuje s cíli středního odborného vzdělání k tomu, aby si žáci vytvořili v návaznosti na základní vzdělání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům následující klíčové a odborné kompetence.

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Absolventi by měli pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi.

### Způsob hodnocení žáků

Způsob hodnocení žáků upravují pravidla hodnocení prospěchu a chování, která jsou nedílnou součástí školního řádu.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Absolventi by měli:

pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky elektronické komunikace

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.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník - 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<b>Žák</b> používá počítač a jeho periférie (obsluhuje, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky aplikuje výše uvedené - zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením nastavuje uživatelské prostředí operačního systému orientuje se v běžném operačním systému - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun a mazání), rozlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi využívá nápovědy a manuály pro práci se	Práce s počítačem, operačním systémem, soubory, adresářovou strukturou, souhrnnými cíli hardware, software, osobní počítač, princip fungování základní a aplikační programové vybavení operační systém data, soubor, složka, souborový manažer komprese dat prostředky zabezpečení dat před zneužitím a zničením algoritmizace nápověda, manuál informační sítě řízení a řazení tisku	20

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>základním aplikačním a programovým vybavením i běžným hardware          má předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací          vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</p>	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením          textový procesor          tabulkový procesor          databáze          software pro práci s grafikou          prezentace          sdílení a výměna dat, jejich import, export          diagnostické programy          ročníkový projekt</p>	13
<p>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty          ovládá běžné práce s textovým a tabulkovým editorem          vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, rozvržení tisku.          zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje          používá běžné základní a aplikační programové vybavení          pracuje s aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</p>		

## 2. ročník - 33 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b>            chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá zasílání příloh, jejich přijímání a následné otevření            využívá další prostředky a funkce poštovního klienta            ovládá běžné prostředky elektronické komunikace a výměny dat            rozlišuje a ovládá sociální sítě</p>	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu            počítačová síť, server, pracovní stanice            připojení k síti            specifická práce v síti, sdílení dokumentů            E-mail, organizace času a plánování            Sociální sítě, chat</p>	15
<p>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání            získává a využívá informace z otevřených zdrojů</p>	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet            informace, práce s informacemi            validní informační zdroje</p>	18

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání zaznamenává a uschovává textové a grafické, numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétních problémů správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování, následně je prezentuje vhodným způsobem s ohledem na další uživatele rozumí běžným i odborným grafickým ztvárněným informacím</p>	prezentace	
--	------------	--

**Potraviny a výživa**

Vyučovací předmět: **Potraviny a výživa**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma  
Celkový počet hodin za studium: 132  
Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

### Obecné cíle

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělení nápojů, jejich výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů. Dále se seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z okruhu Stravovací služby. Předmět je provázán s dalšími předměty např. Technika provozu, Zařízení provozoven, Odborný výcvik.

Rozdělení učiva:

1. ročník – potraviny rostlinného původu, pochutiny
2. ročník – potraviny živočišného původu, nápoje, fyziologie trávicího ústrojí, výživa a její směry.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Potraviny – složení, jakost, skladování, konzervace Potraviny rostlinného původu Sladidla Kypřicí prostředky Pochutiny	2
2.	Potraviny živočišného původu Tuky Maso a masné výrobky Nápoje Výživa a její směry	2

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

### Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

frontální výuka  
skupinová výuka



## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

diskuse o škodlivém vlivu kouření, alkoholu a obezity  
vysvětlování a popis podle obrázků  
práce s odbornou literaturou  
promítání videa  
ukázky vybraných druhů poživatin  
exkurze  
degustace.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Ústní zkoušení, písemné zkoušení a referáty. Za každým tématickým celkem následuje písemné prověření znalostí. Každý žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou. Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence

komunikativní

personální a sociální

pracovní (odborné).

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní, interpersonální a sociální. Učitel vede žáky k všestranné komunikaci, zejména profesní, vede žáky k užívání odborné terminologie a rozvíjí u žáků schopnost spolupráce. Dále vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci. Žáci kriticky myslí a činí uvážlivá rozhodnutí, která jsou schopni si obhájit. Učitel motivuje žáky ukázkou a degustací potravinářských surovin a výrobků. Průřezová témata prolínají vyučovacím předmětem, zejména: Informační a komunikační technologie – žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Člověk a životní prostředí – ekologické pěstování zemědělských komodit a ekologická výroba potravin. Nakládání s odpady při zpracování surovin.

### **Kompetence k učení**

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí

zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

### **Kompetence k řešení problémů**

zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení

volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve

spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

**Odborné kompetence**

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

**1. ročník - 66 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> rozliší a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí pojem poživatiny rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich charakteristiku vysvětlí pojem jakost potravin uvede metody zjišťování jakosti objasní vazbu mezi použitou metodou a zjištěným jakostním znakem uvede příčiny kažení potravin vzná se v označení potravin a nápojů na etiketě uvede zásady skladování a podmínky ve skladu vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin rozlišuje a popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin uvede nejrozšířenější nákazy z potravin</p>	<p><b>Poživatiny</b> charakteristika potravin a nápojů jakost potravin metody zjišťování jakosti jakostní znaky skladování potravin a nápojů konzervace potravin etiketa na poživatinách nákazy z potravin</p>	10
<p>popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů orientuje se v pojmech avitaminóza hypervitaminóza a provitamín má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování objasní význam vlákniny ve výživě člověka</p>	<p><b>Složení potravin</b> bílkoviny lipidy sacharidy ochranné látky vitamíny minerální látky voda vláknina</p>	10
<p>vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky a dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin</p>	<p><b>Energetická a biologická hodnota potravin</b></p>	2

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě popíše různé způsoby konzervace ovoce objasní použití ovoce v kuchyni</p>	<p><b>Potraviny rostlinného původu</b> ovoce - složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace a použití v kuchyni</p>	18
<p>uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny objasní použití zeleniny v kuchyni</p>	<p>zelenina - složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni</p>	
<p>uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě; popíše podmínky ve skladu brambor</p>	<p>brambory</p>	
<p>uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě</p>	<p>houby</p>	
<p>uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování</p>	<p>luštěniny</p>	
<p>uvede složení, význam a použití obilovin uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování</p>	<p><b>Obiloviny</b> mlýnské výrobky pekárenské výrobky těstoviny</p>	
<p>rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíly uvede význam kypření</p>	<p><b>Kypřicí prostředky</b></p>	
<p>vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel popíše výrobu cukru</p>	<p><b>Sladidla</b> cukr řepný med syntetická sladidla</p>	3
<p>uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě charakterizuje vybrané druhy koření uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje objasní význam a původ octa a kuchyňské soli</p>	<p><b>Pochutiny</b> koření káva kakao čaj ostatní pochutiny</p>	5
<p>uvede složení mléka charakterizuje jednotlivé složky mléka popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků popíše zrání sýrů a jeho význam uvede základní rozdělení sýrů roztřídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin</p>	<p><b>Potraviny živočišného původu</b> mléko a mléčné výrobky složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě mléčné výrobky – smetana, tvaroh, sýry</p>	10

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě popíše vady vajec objasní uchování a způsoby konzervace vajec popíše nejrozšířenější nákazu z vajec</p>	<p><b>Vejece</b> stavba a složení jakost a její zjišťování nákazy z vajec uchování a konzervace vajec</p>	3
<p>uvede složení a rozdělení tuků dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením popíše výrobu olejů uvede rozdělení olejů a rostlinné tuky objasní původ jednotlivých tuků rostlinných a živočišných pojmenuje rozdíly mezi margarínem a ztuženým pokrmovým tukem, uvede příklady objasní princip ztužování tuků</p>	<p><b>Tuky</b> rostlinné tuky živočišné tuky margaríny pokrmové ztužené tuky</p>	3

## 2. ročník - 66 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> vysvětlí pojem maso uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno uvede jakostní znaky masa uvede vlivy působící na kvalitu masa vyjmenuje fáze zrání masa charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování</p>	<p><b>Maso</b> složení, rozdělení a význam masa ve výživě jakost masa zrání masa konzervace a skladování masa</p>	5
<p>charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy uvede části vepřového masa roztřídí části vepřového masa do jakostních tříd</p>	<p><b>Vepřové maso</b> charakteristika, rozdělení a jakostní třídy</p>	3
<p>charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy roztřídí části hovězího masa do jakostních tříd uvede části kýty a plece rozliší hovězí maso zadní a přední objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jateční úpravě;</p>	<p><b>Hovězí maso</b> charakteristika, rozdělení a jakostní třídy.</p>	3
<p>charakterizuje telecí maso podle složení a barvy roztřídí části telecího masa do jakostních tříd</p>	<p><b>Telecí maso</b> charakteristika, rozdělení a jakostní</p>	1

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>charakterizuje skopové maso podle složení a barvy roztřídí části skopového masa do jakostních tříd</p>	<p>třídy <b>Skopové maso</b> charakteristika, rozdělení a jakostní třídy</p>	<p>3</p>
<p>uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso</p>	<p><b>Ostatní druhy mas</b> maso koňské maso králičí</p>	<p>2</p>
<p>vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat</p>	<p><b>Vnitřnosti</b> druhy, význam ve výživě, použití ostatní využitelné části</p>	<p>2</p>
<p>definuje masný výrobek roztřídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin uvede druhy masných konzerv objasní příčiny vad konzerv uvede vlastnosti jednotlivých druhů masa, jeho složení a význam ve výživě uvede vlastnosti rybiho masa, jeho složení a význam ve výživě; - roztřídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené ryby)</p>	<p><b>Masné výrobky</b> drobné uzenářské výrobky měkké salámy trvanlivé salámy speciální uzeniny uzená masa vařené masné výrobky pečené masné výrobky masné konzervy, druhy, vady drůbež, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě zvěřina, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě ryby, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě výrobky z ryb</p>	<p>4</p>
<p>vyjmenuje a popíše druhy objasní specifika při přípravě korýšů a měkkýšů</p>	<p><b>Korýši a měkkýši</b></p>	<p>4</p>
<p>uvede vlastnosti a výrobu sodové vody objasní vliv sodové vody na zažívání charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů má představu o teplotách při podávání</p>	<p><b>Nealkoholické nápoje</b> sodová voda minerální vody limonády a ovocné nápoje</p>	<p>3</p>
<p>objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva piva popíše vlastní výrobu piva objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem vyjmenuje druhy piv a jejich jakostní znaky ovládá zásady při ošetřování piva</p>	<p><b>Alkoholické nápoje</b> pivo suroviny pro výrobu piva. vlastní výroba piva druhy piva jakost a vady piva ošetřování piva  víno</p>	<p>22</p>

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy uvede rozdělení vín popíše výrobu vína vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína orientuje se v posuzování vína má představu o ošetřování a skladování vína uvede teplotu podávání červeného, bílého a šumivého vína</p> <p>vyjmenuje suroviny na výrobu lihu popíše výrobu alkoholu určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin objasní účinky alkoholu na člověka</p> <p>vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů</p> <p>objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p>	<p>pěstitelské oblasti vinné révy druhy vína výroba vína hodnocení a jakost vína výroba vína ošetřování vína skladování vína</p> <p>lihoviny suroviny na výrobu lihu výroba druhy lihovin vliv alkoholu na lidské zdraví.</p> <p><b>Činitelé ovlivňující zdraví</b> životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</p> <p><b>Racionální výživa</b> směry výživy nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby diferencované stravování strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená</p>	<p>4</p> <p>10</p>
---	--	--------------------

**Technika provozu**

Vyučovací předmět: **Potraviny a výživa**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 160

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## Pojetí vyučovacího předmětu

### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů. Rozvíjet a uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii. Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technika provozu žák:

ovládá problematiku HACCP ve styčných bodech

má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů

zná základní technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití

zná gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku

ovládá přípravu pracoviště na provoz a jeho úklid.

### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z okruhu Stravovací služby, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa a Zařízení provozoven.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Organizace práce ve výrobních a odbytových střediscích Technologie přípravy pokrmů - základní úpravy potravin - technologie přípravy jídel	3
2	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučnicků - teplé nápoje - estetická úprava a expedice pokrmů Základy obsluhy	2

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

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

### Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

frontální výuka

skupinová výuka

diskuse o škodlivém vlivu kouření, alkoholu a obezity

vysvětlování a popis podle obrázků

práce s odbornou literaturou

promítání videa

exkurze.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Ústní zkoušení, písemné zkoušení a referáty. Za každým tematickým celkem následuje ústní prověření znalostí. Každý žák je za pololetí minimálně jednou prověřen písemnou formou. Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy.

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

Kompetence

komunikativní

personální a sociální

pracovní (odborné).

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní, interpersonální a sociální. Učitel vede žáky k všestranné komunikaci, zejména profesní, vede žáky k užívání odborné terminologie a rozvíjí u žáků schopnost spolupráce. Dále vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci. Žáci kriticky myslí a činí uvážlivá rozhodnutí, která jsou schopni si obhájit. Učitel motivuje žáky ukázkou a degustací potravinářských surovin a výrobků. Průřezová témata prolínají vyučovacím předmětem, zejména: Informační a komunikační technologie – žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Člověk a životní prostředí – ekologické pěstování zemědělských komodit a ekologická výroba potravin. Nakládání s odpady při zpracování surovin.

### **Klíčové kompetence**

Kompetence k učení

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí

zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení

volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve

spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Odborné kompetence (teoretická část)

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent

dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností

prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád

skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram;  
udržoval a zabezpečoval použitý inventář;  
používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent společensky vystupoval ve styku s hosty  
pomáhal při obsluze hostů, prováděl jednoduchou obsluhu podle pokynů  
doplňoval pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání  
sklízел použitý inventář  
čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)  
znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
osvojił si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.),  
rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví  
znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)  
byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažil se poskytnout první pomoc.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku  
dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti  
dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažoval 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 hospodařil s finančními prostředky  
nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

## **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

### **1. ročník - 96 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet</i>
----------------------------	--------------	--------------

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

		hodin
<p><b>Žák</b> charakterizuje vybavení výrobního střediska používá zařízení skladů potravin obsluhuje a udržuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování</p> <p>používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje běžné teplé pokrmy podle technologického postupu a podle pokynů</p>	<p><b>Výrobní středisko</b> základní členění a vybavení výrobního střediska sklady, základní vybavení technologická zařízení ve výrobě</p>	5
	<p><b>Odbytová střediska</b> úkoly odbytu druhy odbytových středisek vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy</p>	5
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b> inventář pro výrobu pokrmů základní tepelné úpravy úprava surovin technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně</p>	86

**2. ročník - 66 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák</b> připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici připravuje běžné teplé nápoje</p> <p>charakterizuje různé formy obsluhy sklízí, ošetřuje a udržuje inventář zabezpečí inventář po ukončení provozu vypomáhá při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy</p>	<p><b>Technologické postupy přípravy</b> tradičních pokrmů studené kuchyně a jednoduchých moučnicků teplé nápoje estetická úprava a expedice pokrmů</p>	33
	<p><b>Základy obsluhy</b> inventář, údržba, použití formy a pravidla obsluhy technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p>	33

**Zařízení provozoven**

Vyučovací předmět: **Zařízení provozoven**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

# Střední škola, Obořiště 1

## ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Celkový počet hodin za studium: 66

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o zařízení a vybavenosti jednotlivých středisek, učí žáky pochopit podstatu správně používat a ošetřovat svěřené prostředky při přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Seznamuje je i s používáním zařízení potřebných k obsluze hostů jednoduchou obsluhou.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu zařízení provozoven žák:

ovládá problematiku HACCP v návaznosti na stroje a zařízení

má základní vědomosti o technologickém vybavení výrobního a odbytového střediska

zná základní technologické postupy při ošetřování a běžné údržbě strojů

ovládá přípravu pracoviště výroby a odbytu na provoz, včetně údržby výčepního zařízení.

#### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z okruhu Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potravinová a výživa a Technika provozu.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak jej převáděli do praktického života. Předmět vede dále žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti.

#### Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Odborné pomůcky pro obsluhu i přípravu jídel, odborná učebna, výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, diskuse, exkurze gastronomických zařízení.

#### Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Znalosti žáků jsou ověřovány – písemné testy (průběžně), ústní zkoušení, praktické ukázky.

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí  
zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů  
zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení  
volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Odborné kompetence (teoretická část)

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent  
dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností  
prováděl úklid a čišťení zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent  
udržoval a zabezpečoval použitý inventář  
používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent  
čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent  
chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)  
znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.),  
rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent  
chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent  
efektivně hospodařil s finančními prostředky  
nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1	Technické řešení provozoven Střediska v závodech veřejného stravování	1

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

	Zařízení výrobních středisek	
2	Zařízení odbytových středisek Ubytovací závody a zařízení Administrativní a technické zařízení	1

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

**Zařízení provozoven**

**1. ročník - 33 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<b>Žák</b> charakterizuje vybavení výrobního střediska používá zařízení skladů potravin obsluhuje a udržuje technologická zařízení podle pokynů	<b>Technické řešení provozoven</b>	25
	<b>Střediska v závodech veřejného stravování</b> základní členění a vybavení výrobního střediska sklady, základní vybavení technologická zařízení ve výrobě	18

**2. ročník - 33 hodin**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<b>Žák</b> rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek  rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	<b>Odbytová střediska</b> úkoly odbytu druhy odbytových středisek vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	15
	<b>Ubytovací závody a zařízení</b> administrativní zařízení technické zařízení	18

**Stolničení**

Vyučovací předmět: **Stolničení**

# Střední škola, Obořiště 1

## ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 33

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o jednoduché obsluze hosta a náležitostí s ní spojené v jednotlivých střediscích, učí žáky pochopit podstatu správně používat a ošetřovat svěřené prostředky, obsluhovat hosty a pohybovat se v restauračním prostředí. Seznamuje je i s používáním zařízení potřebných k obsluze hostů jednoduchou obsluhou.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu zařízení provozoven žák: ovládá problematiku HACCP v návaznosti na obsluhu hosta má základní vědomosti o technologickém vybavení odbytového střediska zná základní technologické postupy při ošetřování a běžné údržbě vybavení odbytového střediska, včetně údržby výčepního zařízení.

#### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z okruhu Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa, Technika provozu a Zařízení provozoven.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak jej převáděli do praktického života. Předmět vede dále žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti.

#### Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Odborné pomůcky pro obsluhu jídel i nápojů, odborná učebna, výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, diskuse, exkurze gastronomických zařízení.

#### Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Znalosti žáků jsou ověřovány – písemné testy (průběžně), ústní zkoušení, praktické ukázky.

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí  
zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů  
zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení  
volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Odborné kompetence (teoretická část)

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent  
dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností  
prováděl úklid a čištění zařízení včetně prostor pro obsluhu hosta a dodržoval sanitační řád.

Ovládat přípravu vybraných druhů nápojů, tzn., aby absolvent  
udržoval a zabezpečoval použitý inventář  
používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent  
čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent  
chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)  
znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.),  
rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent  
efektivně hospodařil s finančními prostředky  
nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí.

## **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

### **1. ročník - 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
---------------------	-------	-------------

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p><b>Žák</b> rozpozná střediska a zná zaměstnance provozu</p> <p>rozlišuje pojem stolničení a stolování, umí základ etikety</p> <p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v obytném středisku</p> <p>využívá obecných poznatků, pojmů a pravidel v oblasti gastronomie a inventáře</p> <p>zná pravidla obsluh a jejich význam pro společné stravování</p> <p>uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku</p> <p>sestavuje jídelní a nápojový lístek</p> <p>dokáže sestavit jídelní a nápojový lístek, ovládá posloupnost jídel a nápojů na menu</p> <p>charakterizuje různé formy obsluhy</p> <p>uvede zásady při obsluze hostů a techniku jednoduché obsluhy</p> <p>orientuje se při obsluze snídaní, přesnídávek, obědů svačin a večeří</p> <p>ovládá techniku podávání jídel a nápojů při vyšší formě jednoduché obsluhy</p> <p>umí narazit nápojový sud, zná teplotu podávání nápojů, chápe princip správného čepování nápojů</p> <p>umí se profesně orientovat v kavárně, vinárně a baru</p> <p>zná základ o míchaných nápojích, správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů</p> <p>zná specifika obsluhy na lodi, v letadle, ve vlaku a autokaru</p> <p>chápe důležitost reklamy a umí s ní pracovat ve své profesi</p>	<p>charakteristika oboru, pracovníci v obytném středisku</p> <p>chování k hostu</p> <p>hygiena a BOZP</p> <p>inventář na úseku obsluhy z hlediska použití</p> <p>technika obsluhy, podle provozovny</p> <p>jídelní lístek</p> <p>nápojový lístek</p> <p>menu</p> <p>jednoduchá obsluha</p> <p>složitá obsluha</p> <p>rajonový systém a jednoho číšníka</p> <p>slavnostní stolování</p> <p>pivní hospodářství</p> <p>specializované provozovny</p> <p>míchané nápoje a nápoje k pokrmům</p> <p>obsluha v dopravních prostředcích</p> <p>propagace a reklama ve veřejném stravování</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>
---	---	--

**Odborný výcvik**



# Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Vyučovací předmět: **Odborný výcvik**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka a forma vzdělávání: 2 roky, denní forma

Celkový počet hodin za studium: 33

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020

## **Pojetí vyučovacího předmětu**

### **Obecné cíle**

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě běžných pokrmů a jednoduché obsluhy hostů, vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. Vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci získají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřovat. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel a zásad správné výživy.

### **Charakteristika učiva**

Vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z okruhu Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Zařízení provozoven, Potraviny a výživa a Technika provozu.

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

Vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)**

Metody a formy:

autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace

metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání

důraz na motivační činitele: soutěže, řešení konfliktů, prezentace práce žáků

výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace

frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování

lineární výuka, cyklická výuka

praktický nácvik

laboratorní cvičení

modely.

Pomůcky:

odborná literatura, učebnice, odborný tisk

technická zařízení

sada nožů, receptury teplých pokrmů, receptury studených pokrmů (studenti si zajistí sami)

předepsané pracovní oblečení, jehož rozsah je určen a aktualizován pokynem vyučujícího.

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

### **Hodnocení výsledků žáků**

Vychází ze školního řádu školy, tzn. z pětistupňové klasifikace.

Žáci jsou hodnoceni průběžně – při dohotovování pokrmů, nebo práce v obsluze

k hodnocení jsou též využívány laboratorní práce

jedním z důležitých motivačních faktorů při klasifikaci je používání zábavných způsobů – např. soutěží mezi kuchyňskými linkami

při absenci vyšší jak 25 % za zkuškové období nemusí být žák klasifikován (podle důvodu (ne)omluvené absence – individuální přístup.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

Komunikativním dovednostem

zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení

K sociálním personálním a dovednostem

umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance - *řešit problémové situace* – zejména umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému

- *numerické dovednosti* – využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)

- *dovednost využívat informační technologie* – žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu).

Průřezová témata jsou začleňována do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním. Průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni).

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpady).

### **Klíčové kompetence**

Kompetence k učení

zaměřené na:

pozitivní vztah k učení a vzdělávání

ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky

využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí

zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

zaměřené na:

porozumění zadání úkolu nebo rozpoznání jádra problému, získávání informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a návrhu způsobu řešení

## Střední škola, Obořiště 1 ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

volbu prostředků a způsobu (pomůcky, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

### Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent pomáhal při přípravě pokrmů podle pokynů připravoval jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení připravoval podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod. připravoval teplé nápoje dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram udržoval a zabezpečoval použitý inventář používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent společensky vystupoval ve styku s hosty pomáhal při obsluze hostů, prováděl jednoduchou obsluhu podle pokynů doplňoval pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání sklízel použitý inventář čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažil se poskytnout první pomoc.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažoval 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 hospodařil s finančními prostředky nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník - 448 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák</b> dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby; uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu je seznámen s uplatněním kritických bodů – HACCP</p>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> pracovníprávní problematika BOZP (vystavení průkazu BOZP) bezpečnost technických zařízení první pomoc</p>	14
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</p>	<p><b>Hygienické zásady</b> hygienické předpisy kritické body (HACCP) prostředky pro úklid a sanitaci vystavení zdravotního průkazu</p>	14
<p>pracuje v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí nakládá s odpady a obaly podle pokynů, dbá na třídění odpadů</p>	<p><b>Ochrana životního prostředí</b> ochrana životního prostředí nakládání s odpady a obaly</p>	14
<p>používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje běžné teplé pokrmy podle technologického postupu a podle pokynů připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</p>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b> inventář pro výrobu pokrmů základní tepelné úpravy</p> <p><b>Základy úpravy potravin</b> předběžná úprava potravin – mytí, přebírání, krájení, odblaňování atd. předběžná úprava masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže předběžná úprava brambor,</p>	306

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>používá vhodný inventář, zabezpečuje je po ukončení provozu podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici připravuje běžné teplé nápoje</p>	<p>zeleniny, luštěnin, ovoce obsluha strojů ve výrobních střediscích technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučníků</p> <p><b>Základní úkony při technologické úpravě jídel</b> polévky předběžná úprava základních potravin k přípravě polévek předběžná úprava potravin k přípravě vložek a zavářek do polévek předběžná úprava základních potravin k přípravě příloh příprava základních surovin pro různé druhy knedlíků předběžná úprava surovin k přípravě jednoduchých salátů teplé nápoje estetická úprava a expedice pokrmů</p>	
--	--	--

## 2. ročník - 512 hodin

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p><b>Žák</b> používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje běžné teplé pokrmy podle technologického postupu a podle pokynů připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici připravuje běžné teplé nápoje</p>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b> inventář pro výrobu pokrmů základní tepelné úpravy úprava surovin technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučníků</p> <p><b>Základní pracovní úkony při technologické přípravě jídel</b> předběžná úprava základních surovin k přípravě omáček bezmasá jídla úprava surovin k přípravě výrobků studené kuchyně a výroba základních jídel základní práce při přípravě moučných jídel příprava jídel z polotovarů a</p>	377

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

<p>připraví pracoviště na provoz vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>charakterizuje různé formy obsluhy sklízí, ošetřuje a udržuje inventář zabezpečí inventář po ukončení provozu vypomáhá při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy</p> <p>uplatňuje zásady společenského chování k hostům dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv řídí se pokyny nadřízených spolupracuje v týmu</p>	<p>konzerv teplé nápoje estetická úprava a expedice pokrmů</p> <p><b>Organizace práce ve stravovacím provozu</b> organizace a rozdělení práce v úseku výroby a odbytu příprava a úklid pracoviště</p> <p><b>Základy obsluhy</b> inventář, údržba, použití formy a pravidla obsluhy technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p> <p><b>Komunikace ve službách</b> společenské chování, základní společenská a profesní pravidla pracovní oděv práce v týmu</p>	<p>30</p> <p>75</p> <p>30</p>
---	---	-------------------------------

## 6 Personální a materiální zajištění vzdělávání

### Personální zajištění

Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

V učebním oboru 36-67-E/02 – SP - zajišťují teoretickou výuku předmětů a odborný výcvik učitelé splňující kvalifikační nebo odborné předpoklady dle zákona o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů.

V rámci zkvalitňování výukových metod i samotné práce s žáky prochází pedagogický sbor systémem interního a externího vzdělávání, dále samostudia v počtu 12 dnů/rok při plném pracovním úvazku. Témata a obsah školení jsou součástí ročního plánu DVPP<sup>1</sup>.

Vyučovací předmět	Pedagog
Český jazyk a literatura	Mgr. Kalátová Helena
Anglický jazyk	Michalco Petr
Občanská nauka	Mgr. Dikan Robert
Ekonomika	Mgr. Robert Dikan
Matematika	Ing. Zlatý Jiří
Tělesná výchova	Michalco Petr, Mgr. Robert Dikan
Základy ekologie	Joska Jindřich
Informační a komunikační technologie	Mgr. Robert Dikan, Ing. Jiří Zlatý, Bc. Jindřich Joska
Potraviny a výživa	Sventek Robert, Joska Jindřich
Technika provozu	Sventek Robert, Joska Jindřich
Zařízení provozoven	Sventek Robert, Joska Jindřich
Stolničení	Sventek Robert, Joska Jindřich
Odborný výcvik	Sventek Robert, Joska Jindřich, Šefčík Milan, Michalco Petr

### Materiální zajištění

Všechny učebny jsou vybaveny školními lavicemi a židlemi příslušných parametrů, tabulí a vhodnými doplňky, dle zaměření dané výuky, včetně osvětlovacího vybavení, podle hygienických a bezpečnostních norem.

**Český a anglický jazyk** se vyučuje v jazykové učebně vybavené interaktivní tabulí a základní audio a video technikou.

**Informační a komunikační technologie** se vyučuje v počítačové učebně, kde každý žák má k dispozici počítač, který je propojen do sítě ostatních počítačů v učebně a internetem, celý vyučovací proces je řízen vyučujícím z hlavního počítače.

**Základy ekologie, občanská nauka, ekonomika a matematika.** Tyto předměty jsou vyučovány v učebnách vybavené audio a video technikou.

<sup>1</sup> další vzdělávání pedagogických pracovníků

**Technika provozu, zařízení závodů, potraviny a výživa.** Tyto předměty jsou vyučovány ve speciálně upravené učebně sousedící s gastro-učebnou (laboratorní kuchyní). V učebně je interaktivní tabule, která je propojena s počítačem, z něhož je prostřednictvím internetové sítě a dostupných materiálů projektováno a prezentováno učivo. Dále DVD přehrávač, s filmotékou gastronomických naučných filmů s projekcí na tabuli. Dále je v učebně umístěna knihovna, ve které je velké množství knižních titulů s tematikou vaření, zdravé výživy, hotelového a restauračního provozu. Tato knihovna slouží žákům k samostudiu a jako nadstavba odborných znalostí. Podél stěn jsou vystaveny novodobé i historické předměty z gastronomické oblasti, které umocňují zájem o obor i profesní hrdost. Jako výzdoba slouží nástěnné mapy s tematikou živočišných i rostlinných potravin.

**Odborný výcvik** je převážně realizován v gastro-učebně, která splňuje hygienické požadavky a bezpečnostní předpisy. Jsou zde k dispozici kompletně vybavené kuchyňské linky (na dva žáky jedna) a elektrické sporáky, sklad, lednice, mrazák a elektrické spotřebiče. Dále je zde vestavěn sklad s regály a prostor pro výuku obsluhy u stolu hosta. Oblečení pro žáky zajišťuje výchovný ústav, a to bílou kuchařskou blůzu, kalhoty, zástěru, čepici lodičku a proti skluznou bílou obuv. Dále černé tesilové kalhoty, bílou košili a černé polobotky. Oblečení po dvou kusech, z důvodu jeho výměny za čisté. Během učební doby se žáci seznamují s provozem pomocí exkurzí v hotelech, vývařovnách a restaurací různých cenových skupin v našem regionu. Dále to jsou výstavy s danou tematikou a exkurze v pekárnách, výroba moučníků a lahůdek, pivovary, mlékárna a mnoho dalších akcí.

## 7 Spolupráce se sociálními partnery

**Organizační podmínky a spolupráce se sociálními partnery probíhá:**

- v souladu s požadavky školské legislativy na organizaci a průběh středního vzdělávání, a to ve vazbě na formu vzdělávání v teoretickém vyučování, v praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování;
- v rámci zajišťování sportovních, kulturních a jiných společenských akcí;
- při zabezpečení odborného výcviku na pracovištích právnických nebo fyzických osob odpovídajících tomuto oboru vzdělání – individuálně s ohledem na specifikaci našich žáků;
- při zprostředkování nejdůležitějších znalostí a dovedností souvisejících s uplatněním žáků ve světě práce a vybavení žáků kompetencemi, které jim pomohou při rozhodování o jejich další profesní a vzdělávací orientaci, a to v rámci exkurzí a výstav;
- při rozvoji kompetencí žáků efektivně využívat prostředků informačních a komunikačních technologií při vzdělávání i v osobním a pracovním životě - v souladu se státní informační politikou ve vzdělávání;
- v rámci programového zařazování problematiky ochrany člověka za mimořádných situací. V souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování se realizuje formou průřezových témat a instruktážních filmů spojených s přednáškou k danému tématu;
- vzděláváním o integraci žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním a žáků vyžadujících jinou speciální péči - ve spolupráci s ústavní zdravotnicí, s možností realizace a podmínek pro tento obor.



Střední škola, Obořiště 1  
ŠVP 65-51-E/02 práce ve stravování

U žáků s rizikovým chováním spolupracujeme s externími subjekty při volbě vhodných výchovných prostředků a zajištění prevence, zejména se školskými poradenskými zařízeními, adiktology, sociálními pracovníky a dalšími odborníky:

Magdalena, o.p.s. - Příbram, Středisko výchovné péče Příbram, Pedagogicko-psychologická poradna Příbram – logopedie, Policie ČR, Probační a mediační služba ČR aj.

---

**Jean Paul Sartre**

*„Jsme tím, čím chceme být.“*