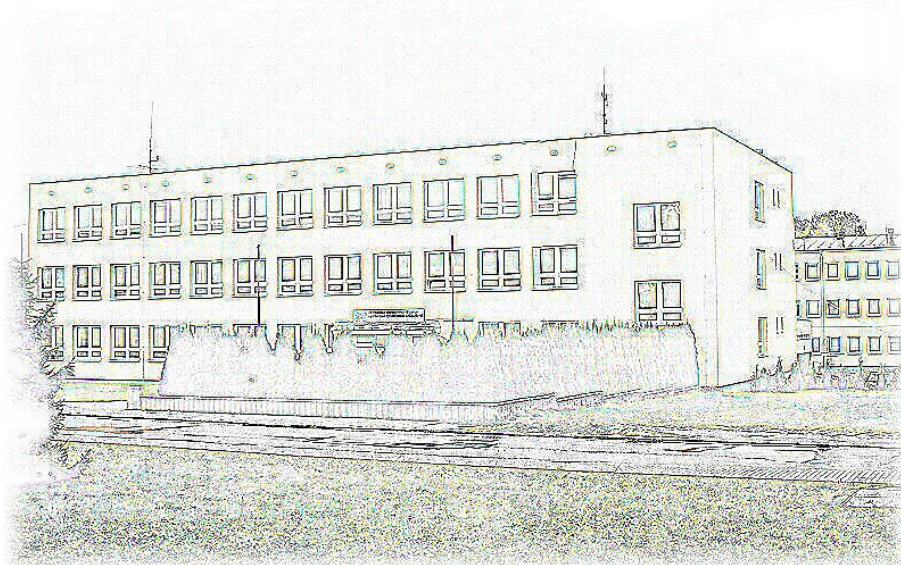


Školní vzdělávací program pro obor

Stravovací a ubytovací služby

65 – 51 - E/01



**Střední škola
374 19 Trhové Sviny, Školní 709**

2022

Obsah

Identifikační údaje.....	3
1. Profil absolventa školního vzdělávacího programu	4
1. 1. Pracovní uplatnění absolventa.....	4
1. 2. Výsledky vzdělání	4
1. 3. Způsob ukončení vzdělání a certifikace	5
2. Charakteristika školního vzdělávacího programu	6
2.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	6
2.2 Zdravotní způsobilost.....	6
2.3 Pojetí vzdělávacího programu	6
2.3.1 Metody a formy výuky	7
2.3.2 Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí	7
2.4 Začleňování průřezových témat	8
2.5. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami včetně žáků mimořádně nadaných.....	10
3. Organizační, personální a materiální podmínky.....	12
3.1. Charakteristika školy	12
3. 2. Organizační podmínky	13
3. 3. Personální podmínky	13
3. 4. Materiální podmínky	13
3. 5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	13
3.6. Hodnocení žáků.....	14
4. Spolupráce se sociálními partnery.....	14
5. Učební plán	15
6. Transformace RVP do ŠVP.....	16
7. Učební osnovy jednotlivých předmětů	17
Český jazyk a literatura	17
Občanská nauka.....	30
Matematika.....	38
Tělesná výchova.....	43
Informatika	55
Základy ekologie	60
Potraviny a výživa.....	64
Zařízení provozoven.....	72
Technologie	77
Stolničení.....	88
Hospodářské výpočty	95
Odborný výcvik.....	99

Identifikační údaje

Předkladatel:

Název školy: Střední škola

IZO 600008061

IČ 00582298

Adresa: Střední škola, Trhové Sviny, Školní 709, 374 19 Trhové Sviny

Ředitel: Ing. Tomáš Kalena

Telefon +420 386 322 659

E-mail souts@souts.cz

www <http://souts.cz/>

Fax +420 386 322 318

Zřizovatel:

Název Jihočeský kraj

IČ 708 906 50

Kontakt Mgr. Milan Abrman, linka 838

Adresa: Jihočeský kraj, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České
Budějovice

Telefon ústředna +420 386 720 111, ostatní +420 386 720+linka,

recepce +420 386 720 104 Fax

Email posta@kraj-jihocesky.cz

www <http://www.kraj-jihocesky.cz>

Název školního vzdělávacího programu: **Stravovací a ubytovací služby**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Úroveň vzdělání EQF: kvalifikační úroveň EQF 3

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní

Platnost ŠVP: od 1.9.2022 počínaje 1.ročníkem

Číslo jednací:

Razítko školy a podpis ředitele školy:

1. Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

1. 1. Pracovní uplatnění absolventa

Školní vzdělávací program tohoto učebního oboru je na naší škole zaměřen na přípravu pokrmů a jejich výdej. Absolvent učebního oboru se uplatní jako pomocný kuchař při výrobě a podávání jídel. Typickými činnostmi, které absolvent vykonává, jsou příprava a ošetřování základních druhů surovin a potravin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, vlastní výroba teplých a studených jídel (i z polotovarů), jednoduchých moučníků a nápojů, výdej pokrmů, jednoduchá obsluha a základní úklidové práce.

1. 2. Výsledky vzdělání

Žák v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovení pokrmů;
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu ;
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobních střediscích;
- posoudí využití jednotlivých druhů potravin a nápojů, zvolí správný technologický postup;
- skladuje suroviny a nápoje ;
- používá receptury teplých, studených a dietních pokrmů;
- normuje pokrmy ;
- připravuje teplé pokrmy a přílohy, jednoduché moučníky, studené pokrmy a teplé nápoje;
- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení ;
- kontroluje kvalitu provedené práce;
- sestaví jídelní lístek podle zásad správné výživy a gastronomických pravidel;
- používá základy jednoduché obsluhy
- upraví stůl pro nenáročné příležitosti;

Byl veden tak, aby

- znal své reálné odborné i osobnostní kvality,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostech v regionu, uměl zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval přesně, svědomitě a pečlivě, dosahoval kvalitních výsledků a konstruktivně přistupoval ke kritice a k odstraňování případných nedostatků;
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, projevoval se jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance,
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.

Předpoklady pro další rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace;
- Zná možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
- má základní znalosti a disponuje základními dovednostmi pro aktivní občanský život;
- má omezené znalosti a vědomosti v oblasti práva, ekonomiky, podnikání a v pracovně právních vztazích;
- zná zásady správné životosprávy,
- má omezené znalosti o poskytování první pomoci

Vzdělání směřuje k tomu:

- aby se v potřebných informacích orientoval;
- měl aktivní přístup k životu, včetně občanského, ale i osobního;
- uměl respektovat lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě a aktivně se zapojil do jeho udržování a zlepšování;
- pociťoval odpovědnost za vlastní zdraví, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné zdatnosti;
- preferoval hodnotné umění před pokleslými způsoby zábavy.

1. 3. Způsob ukončení vzdělání a certifikace

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a praktické zkoušky z odborného výcviku.

Praktická zkouška obsahuje přípravu pokrmů včetně normování.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

2. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

2.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Podmínkou pro přijetí je ukončená povinná školní docházka.

Vzdělání je určeno především žákům ze speciálních škol a tříd, a dále žákům vycházejícím ze základní školy z nižšího než 9. ročníku nebo s neúspěšně ukončeným 9. ročníkem po doporučení pedagogicko psychologické poradny. Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

2.2 Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče na učební obor je rovněž splnění určitých podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání.

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

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu jsou přijati uchazeči s mírným sluchovým postižením nebo s jinými zdravotními vadami a vyřízeným zdravotním průkazem.

2.3 Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání.

Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů.

Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché obsluhy.

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

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

2.3.1 Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovacího předmětu. Uplatňují v hodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobné aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi umožňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za plnění úkolu a kvalitu vykonání práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.

2.3.2 Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Během výuky je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování

a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné. Vše je zaměřeno nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifík:

1. ročník

Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimu a řádu školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, přísně sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, v některých tématech přecházet výhradně na produktivní práci, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci školy. Prohlubovat pracovní návyky je považováno za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

3. ročník

Klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevňování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravit žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek.

2.4 Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formulují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

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

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma **Člověk a svět práce**-Jedním ze základních cílů vymezených tímto rámcovým vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který také dokáže reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Dalším cílem je motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce.

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Žák musí umět aktivně hledat práci, zpracovat žádost o zaměstnání, životopis a motivační dopis. Pro lepší orientaci na trhu práce jsou ve 3.ročníku organizovány besedy s úřady práce.

Téma **Člověk a digitální svět**

Jedním z nejvýznamnějších procesů, probíhajících v současnosti v ekonomicky vyspělých zemích, je budování tzv. informační společnosti. Informační společnost je charakterizována podstatným využíváním digitálního zpracovávání, přenosu a uchovávání informací.

Žák musí mít schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace i v občanských aktivitách a ve volném čase. Hlavním cílem je vybavit žáky digitálními kompetencemi, bez kterých není možné plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence.

Vyhledávání, zpracovávání, uchovávání i předávání informací se stává prakticky nezávislé na časových, prostorových, či kvantitativních omezeních. Žáci se ale musí orientovat v oblasti kybernetické bezpečnosti a získaná data a informace musí kriticky hodnotit, posuzovat jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost.

Informační a komunikační technologie již v současnosti pronikají nejenom do všech oborů, ale také do většiny činností, a to bez ohledu na intelektuální úroveň, na které jsou vykonávány; je tedy zcela nezbytné promítnout požadavky na práci s prostředky informačních a komunikačních technologiích do všech stupňů a oborů vzdělání.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů.

Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi.

V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni k používání digitálních technologií při analýze a řešení přírodovědných problémů.

Matematické vzdělávání učí žáky pracovat s digitálními technologiemi při řešení situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu.

Vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií.

V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k využívání vhodných nástrojů pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN, rozpočet apod.)

2.5. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami včetně žáků mimořádně nadaných

Pojmem žáci se speciálními vzdělávacími potřebami označujeme ve smyslu školského zákona žáky, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrná opatření poskytuje žákům škola a to bezplatně.

Podpůrná opatření se člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně může poskytovat škola žákovi i bez doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně poskytuje škola na základě doporučení ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka.

Před zahájením poskytování podpůrných opatření prvního stupně zpracuje škola plán pedagogické podpory (PLPP). Ten zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření poskytovaná školou a stanovení cílů podpory. PLPP škola průběžně aktualizuje podle vývoje speciálních vzdělávacích potřeb. S PLPP je seznámen žák, jeho zákonný zástupce a všichni pedagogičtí zaměstnanci podílející se na jeho provádění.

Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření prvního stupně na základě PLPP škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Pokud ne, tak škola navrhne zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka využití poradenské pomoci ŠPZ.

Spoluprací se ŠPZ je v souvislosti s poskytováním podpůrných opatření určena výchovná poradkyně školy.

Při poskytování podpůrných opatření se může žák vzdělávat podle individuálního vzdělávacího plánu (IVP) na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. IVP škola zpracuje nejpozději do 1 měsíce od doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. IVP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, poskytovaná podpůrná opatření, údaje o pedagogických pracovnících podílejících se na vzdělávání žáka a jméno pracovníka ŠPZ, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb.

Škola seznámí s IVP žáka, zákonného zástupce nezletilého žáka a všechny pedagogické pracovníky podílející se na jeho provádění.

ŠPZ ve spolupráci se školou sleduje a nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP a poskytuje žákovi, zákonnému zástupci nezletilého žáka a škole poradenskou pomoc.

Zdravotní způsobilost posuzuje vždy příslušný praktický lékař. U žáků se zdravotním postižením se přihlíží k jejich specifickým problémům a výuka se podle toho v rámci možností přizpůsobuje.

Specifické poruchy učení bývají obvykle diagnostikovány již na základní škole a naši vyučující po přijetí žáka plně respektují doporučení odborníků v tomto směru. Vyučovací metody jsou v rámci možností uzpůsobeny tak, aby byl dopad této poruchy minimalizován.

Žákem s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí se rozumí žák z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožený sociálně patologic-

kými jevy, s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou. U těchto žáků se předpokládá:

- volit vhodné výchovné prostředky,
- spolupracovat s rodiči, osobami či institucemi, zajišťujícími péči o žáka,
- spolupracovat se školskými poradenskými zařízeními,
- spolupracovat se státními orgány (sociální péče, policie apod.) dle potřeby

Patří sem i žáci původem z jiné sociokulturní oblasti (azylanti apod.). Zde se navíc předpokládá:

- věnovat péči osvojení českého jazyka,
- seznamovat žáka s českým prostředím, jeho kulturními zvyklostmi a tradicemi, s hodnotami a principy demokracie.

Všichni pedagogičtí pracovníci školy se podílejí na vyhledávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

U nadaných a mimořádně nadaných žáků je cílem podchytit a podporovat tyto žáky, soustavně s nimi pracovat a využívat náročnější metody a postupy, aby se rozvinula oblast, v níž vynikají. To předpokládá:

- více využívat projektové vyučování,
- využívat samostudium,
- intenzívně pracovat s informačními a komunikačními technologiemi,
- zadávat speciální příklady a úkoly k samostatnému řešení,
- práci organizovat jako práci skupinovou i individuální.

Na tomto oboru vzhledem ke složení žáků narůstá role pedagogických pracovníků, především výchovné poradkyně (oblast SPU, aplikace odborných doporučení) a metodičky prevence sociálně patologických jevů (sociálně handicapovaní žáci, žáci se sklony k delikvenci).

Důležitý je rovněž individuální přístup k jednotlivým žákům ze strany třídního učitele – zejména žáci s lehkým mentálním postižením potřebují trvalé vedení a větší podporu než žáci zdraví. Pokud je žák ubytován na Domově mládeže, vychovatel často musí suplovat rodičovskou autoritu a podporu, pokud se jedná o žáka ze sociálně neutěšeného prostředí.

Nezbytná je komunikace a spolupráce s rodiči (či rodičem v případě neúplné rodiny), aby se společně mohly najít cesty, jak zajistit školní úspěšnost žáka.

Studium žáků mimořádně nadaných se na tomto oboru nepředpokládá.

3. Organizační, personální a materiální podmínky

3.1. Charakteristika školy

SŠ Trhové Sviny je státní škola zařazená do sítě škol, je právním subjektem se statutem příspěvkové organizace.

Škola sdružuje střední odborné učiliště a odborné učiliště (vyučuje se teorie i odborný výcvik), dále domov mládeže, školní jídelnu a školní restauraci Junior Club. Kapacita školy je 400 žáků, ve školním roce 2021/2022 jsme vyučovali 180 žáků v 9 třídách v těchto oborech:

- tříleté učební obory SOU – Kuchař-číšník, Elektrikář-silnoproud, Truhlář, Malíř a lakýrník, Zemědělec – farmář a Umělecký kovář a zámečnick, pasíř
- tříleté učební obory OU - Opravářské práce a Stravovací a ubytovací služby

Škola v současnosti zaměstnává(šk. rok 2021/2022) 49,4 přepočtených zaměstnanců, z nichž je 11,3 učitelů teorie, 16,9 učitelů odborného výcviku, 1 asistent pedagoga, 5 vychovatelů a 15,2 administrativních a provozních zaměstnanců.

Střední odborné učiliště stavební zahájilo svou činnost v roce 1960. V roce 1999 došlo ke sloučení se SZeŠ Nové Hrady, čímž přibyl maturitní obor Ekonomika zemědělství a výživy a vznikla tak SOŠ a SOU T. Sviny. V roce 2003 došlo k rozšíření nabídky tříletých učebních oborů ze zaniklého SOUz T. Sviny, přibýly obory zemědělec-farmář, opravářské práce a kuchařské práce (dnes stravovací a ubytovací služby). Školním rokem 2012/2013 zanikl maturitní obor. Od 1.9.2014 došlo ke změně názvu školy-Střední škola Trhové Sviny.

Vzhledem k tomu, že město Trhové Sviny je přirozeným střediskem okolí, pokrývá SŠ poměrně rozsáhlý region až k hranicím s Rakouskem a bavorskou částí SRN. Proto naši žáci pocházejí i z poměrně vzdálených oblastí kraje a z důvodu často špatného spojení mnozí žádají o ubytování na našem domově mládeže. Kapacita DM je po rozsáhlé rekonstrukci domova mládeže 76 míst. Rekonstrukcí se snížila jeho kapacita, ale výrazně se zvýší komfort ubytovaných žáků.

Součástí naší školy je i školní zařízení Junior Club, restaurace a středisko odborného výcviku, ve kterém za provozu získávají učni gastronomických oborů potřebné zkušenosti a návyky, jež uplatní ve své profesi v dalším životě. Význam střediska praktického vyučování tkví i v tom, že část zisku restaurace lze po schválení příslušným oddělením KÚ Jihočeského kraje rozdělit zaměstnancům jako odměnu za zvýšené pracovní úsilí.

Další součástí školy je školní jídelna, kde vaří (2022) cca 190 obědů denně, přičemž žáci ubytovaní na DM odebírají cca 60 jídel denně. Cizí strážníci, důchodci a zaměstnanci jiných organizací, odebírají denně cca 42 obědů. Škola tak přispívá ke zlepšení sociálních a pracovních podmínek pracujících dalších organizací.

3. 2. Organizační podmínky

Při výuce se střídají ve čtrnáctidenních cyklech 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů odborného výcviku. Teoretické vyučování probíhá v budově školy. Praktické vyučování je organizováno v odborných učebnách v budově školy. Za produktivní práci jsou žáci finančně odměňováni. V průběhu studia se žáci zúčastňují exkurzí.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je *Školní řád*. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování i na Domově mládeže, obsahuje práva a povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se s ním seznámit a řídit se jím.

Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučování den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí *Klasifikačním řádem školy*, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek.

3. 3. Personální podmínky

Předměty oboru vyučují učitele s úplnou pedagogickou způsobilostí. Odbornou způsobilost nesplňují pouze učitelé odborných předmětů, kteří mají střední vzdělání v oboru. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře, dále si odborné znalosti si doplňují samostudiem.

3. 4. Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou. Kapacita učeben je 20 – 30 žáků.

3. 5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Prolíná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou, občanskou naukou a ekonomikou. Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy.

V teoretickém vyučování jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku. Poučení stvrzují svým podpisem a učitel je zapíše do třídní knihy.

V odborném výcviku jsou žáci poučeni na začátku školního roku, což stvrdí podpisem a učitel odborného výcviku zapíše do deníku evidence odborného výcviku. Do deníku evidence se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je prokazatelným způsobem o způsobech předcházení těmto rizikům.

3.6. Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v celém klasifikačním období. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci individuálního zkoušení, klasifikovaných písemných prací a testů a hodnocení praktických činností.

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informační a výchovné funkce. Jeho pravidla jsou součástí školního klasifikačního řádu. Stoupající význam má i sebehodnocení žáků.

4. Spolupráce se sociálními partnery

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, jsou Úřady práce v Českých Budějovicích. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňují tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu dostatečně. Žáci – pokud mají zájem, nacházejí zaměstnání v kvalifikovaných pozicích, ale po určité době se nespokojí hlavně s platovým ohodnocením, které je v regionu s nízkou kupní silou problematické, a odcházejí do jiných profesí, často nekvalifikovaných, nebo jsou nezaměstnaní a přivydělávají si. Na trhu práce pak zaměstnavatelům chybí uvedení odborníci.

Základem spolupráce s *firmami* je zajišťování odborného výcviku u smluvních partnerů. Část žáků se připravuje pod vedením učitelů odborného výcviku ve školní jídelně a ostatní žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na odloučeném pracovišti.

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

5. Učební plán

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				Hodin za stud.
	1. rok	2. rok	3. rok	Celkem	
A. Povinné vyučovací předměty					
Český jazyk a literatura	1	1	1	3	96
Občanská nauka	1	1	1	3	96
Matematika	1	1	1	3	96
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informatika	1	1	1	3	96
Potraviny a výživa	2	1,5	2	5,5	176
Zařízení provozoven	1	0	0	1	32
Technologie	3	3,5	3	9,5	304
Stolničení	0	1	1	2	64
Základy ekologie	1	0	0	1	32
Hospodářské výpočty	0	1	1	2	64
Odborný výcvik	18	21	21	60	1920
Celkem	30	33	33	96	3072

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že ve čtrnáctidenním cyklu se střídají 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů odborného výcviku.
2. Všechny předměty v učebním plánu jsou povinné.
3. V tomto oboru škola nevyučuje cizí jazyk.
4. Ze 40 disponibilních hodin je 0,5 hodiny využito na posílení předmětu Zařízení provozoven, 1 hodina na předmět Základy ekologie, 2 hodiny na předmět Hospodářské výpočty a 36,5 hodiny na odborný výcvik.

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

činnost	1. r.	2. r.	3. r.
vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
lyžařský výcvikový kurz	1	0	0
závěrečná zkouška	0	0	1
časová rezerva, výchovně vzdělávací akce	7	8	7
Celkem týdnů	40	40	40

6. Transformace RVP do ŠVP

Přehled zpracování obsahu vzdělání v RVP do ŠVP

Škola: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Kód a název RVP: 65-51- E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

RVP		ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet hodin	Vyučovací předměty	Počet hodin	Disp. hodiny	Rozdíl RVP x ŠVP
Jazykové vzdělávání český jazyk	2	Český jazyk a literatura	2		0
Občanský vzdělávací základ	3	Občanská nauka	3		0
Matematické vzdělávání	3	Matematika	3		0
Estetické vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	1		0
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3		
		Lyžařský kurz	0		
Informatické vzdělávání	3	Informatika	3		0
Chování pracovníků ve službách	8	Odborný výcvik	8		0
Stravovací služby	33	Potraviny a výživa	5,5		0
		Zařízení provozoven	0,5		
		Technologie	9,5		
		Stolničení	2		
		Odborný výcvik	15,5		
Disponibilní hodiny	40	Zařízení provozoven	0,5	0,5	
		Základy ekologie	1	1	
		Hospodářské výpočty	2	2	
		Odborný výcvik	36,5	36,5	
CELKEM	96		96	40	
Odborná praxe	0	Odborná praxe	0		
Kurzy	0	Kurzy	1 týden		

7. Učební osnovy jednotlivých předmětů

Český jazyk a literatura

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Pojetí vyučovacího předmětu:

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenskou a pracovní uplatnění;
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Učební plán předmětu

Ročník	I	II	III
Dotace	1	1	1
Povinnost (skupina)	povinný	povinný	povinný

1. ročník dotace: 1, povinný

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- 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

Digitální kompetence

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a internetem
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- získávat informace z otevřených zdrojů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

český jazyk	9
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o knihovnách a jejich službách - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - orientuje se v soustavě jazyků - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - přednese krátký projev 	<ul style="list-style-type: none"> - základy informační vědy - prameny informací, inform. střediska, knihovny - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - kultura mluveného projevu - neverbální komunikace - dialogický a monologický projev - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka - hlavní principy českého pravopisu
sloh	9
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - rozumí obsahu textu i jeho částí - přednese krátký projev 	<ul style="list-style-type: none"> - slohotvorní činitele objektivní a subjektivní - komunikační situace, komunikační strategie - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - vyprávění, popis osoby, věci, výklad nebo návod k činnosti - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů

literární historie	14
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o knihovnách a jejich službách - postihne sémantický význam textu - samostatně vyhledává informace v této oblasti - samostatně zpracovává informace - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - pořizuje z odborného textu výpisky - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - text interpretuje a debatuje o něm - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění 	<ul style="list-style-type: none"> - starověká literatura, orientální a antická literatura (Homér) - počátky našeho písemnictví (Cyril a Metoděj) - nejstarší české legendy (Legenda o sv. Václavovi) - Kosmova a Dalimilova kronika - literatura doby husitské Jan Hus, husitské písně - renesance a humanismus (Boccaccio, Cervantes, Shakespeare) - česká pobělohorská literatura (Jan Ámos Komenský) - národní obrození (J. Dobrovský, J. Jungmann) - romantismus v naší literatuře J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha

2. ročník dotace: 1, povinný

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- 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

Digitální kompetence

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- Pracovat s osobním počítačem a internetem.
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- Získávat informace z otevřených zdrojů.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

český jazyk	10
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	<ul style="list-style-type: none"> - hlavní principy českého pravopisu - tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování - slovní zásoby - změny slovního významu - homonyma, synonyma, antonyma - rčení, přísloví, pranostiky - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce
sloh	6
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru - v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového vytvoří základní útvary administrativního stylu - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ slohotvorní činitele objektivní a subjektivní ❖ vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené ❖ projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, inzerát a odpověď na něj) ❖ grafická a formální úprava jednotlivých ❖ písemných projevů

literární historie	16
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - samostatně zpracovává informace - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění 	<ul style="list-style-type: none"> - realismus - realismus ve světové literatuře: H. de Balzac, G. Flaubert, E. Zola, M.V. Gogol, L. N. Tolstoj, F. M. Dostojevskij - realismus v české literatuře: B. Němcová, K. H. Borovský - májovci: J. Neruda, V. Hálek, K. Světlá, S. Čech
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - text interpretuje a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - česká historická literatura: A. Jirásek - české drama: bratři Mrštíkové - světová literatura 1. poloviny 20.století: R. Rolland, A. de Saint Exupéry, G.B. Shaw, E. M. Remarque, E. Hemingway, F. Kafka

3. ročník dotace: 1, povinný

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- 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

Digitální kompetence

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a internetem.
- žák umí pracovat s PC na uživatelské úrovni a využívá možností moderních informačních technologií internet, elektronická komunikace, vyhledávání informací apod.
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- Získávat informace z otevřených zdrojů.
- žáci se naučí získávat aktuální informace od výrobců a prodejců prostřednictvím internetu

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

český jazyk	8
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka hlavní principy českého pravopisu 	<ul style="list-style-type: none"> - hlavní principy českého pravopisu - větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu
sloh	8
- výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu - vhodně se prezentuje a obhájí své stanoviska - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - druhy řečnických projevů - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů

literární historie	16
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - samostatně zpracovává informace - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře - text interpretuje a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace v této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - postihne sémantický význam textu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - česká meziválečná literatura J. Hašek, K. Čapek, E. Bass, K. Poláček, V. Vančura, J. Havlíček - světová literatura po 2. světové válce dle výběru z mimočítankové četby - česká literatura po 2. světové válce dle výběru z mimočítankové četby - sci-fi dle výběru z mimočítankové četby - humor v literatuře dle výběru z mimočítankové četby - vývoj a současnost českého divadla Semafor, Divadlo Jára Cimrmana, Sklep

Občanská nauka

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem výuky občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním, aby znali a respektovali svá práva i práva ostatních občanů. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru. Žáci jsou vedeni k tomu, aby cítili potřebu občanské aktivity, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, poznali a dokázali odhalovat i stinné stránky demokracie. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.

Charakteristika učiva

V tématickém celku *Člověk v lidském společenství* jsou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Druhý tématický celek tvoří *Kultura*. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu.

Tématický celek *Média* směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.

V tématickém celku *Společenskovědní vzdělávání* se žáci seznamují s podstatou právního státu a právní spravedlnosti, se soustavou právních institucí a jejich fungováním. Dále se seznamují s potřebným právním minimem pro soukromý a občanský život (základy práva rodinného, občanského i trestního).

V tématickém celku *Významné mezníky* v dějinách české státnosti jsou žáci vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události nejnovějších národních dějin – od vzniku Československa až do jeho rozpadu v roce 1993.

Další tématický celek tvoří *problémy současného světa*. Zde se žáci seznámí s problémem globalizace, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů. Na závěr se žáci seznámí se světovými organizacemi – Evropskou unií, OSN a NATO, s jejich funkcí, činností a významem pro svět i Českou republiku.

Výukové strategie

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav, návštěvy státních institucí.

Hodnocení výsledků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tématického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence

Absolvent by měl být schopen:

se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.

Personální a sociální kompetence

Absolvent je připraven:

- vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je
- pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent se seznámí s zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

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 vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Počet hodin celkem: 96

Občanská nauka	
Výsledky a kompetence	Tematické celky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní, co je tělesná a duševní stránka - charakterizuje jednotlivá údobí lidského života - dovede rozlišit schopnosti temperamentové typy a charakter člověka - popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, - dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do složité sociální situace 	<p style="text-align: center;">1. ročník</p> <p>1. Člověk v lidském společenství, lidská společnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Člověk v lidském společenství - Osobnost člověka - Etapy lidského života a jejich znaky - Psychické vlastnosti - Lidská společnost a společenské skupiny - Důležité sociální útvary ve společnosti - Sociální role a konflikt rolí, - Institucionální pomoc při řešení problému
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná vhodné postupy učení - objasní význam taktálního chování, dovede komunikovat, dovede řešit konfliktní situace 	<p>2. Učení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Takt - Tolerance - Slušné chování, etiketa - Komunikace a zvládání konfliktních situací
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit důležitost partnerských vztahů a lidské sexuality pro osobní život a objasnit nebezpečí nahodilých sexuálních kontaktů 	<p>3. Partnerské vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partnerské vztahy - Lidská sexualita - Pohlavní choroby - Sexuální deviace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena 	<p>4. Základní hodnoty, principy demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání - Povinnosti občana v demokracii - Občanská společnost - Multikulturní soužití

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa 	<p>5. Česka státnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Státní a národní symboly - Národní tradice - Státní svátky a významné dny ČR
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování 	<p>6. Kultura společenského chování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvalita mezilidských vztahů, principy - Komunikace a zvládání konfliktů
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována 	<p>7. Vztahy mezi pohlavími</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postavení mužů a žen ve společnosti - Volba životního partnera, partner nevhodný pro manželství
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj <p>objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</p>	<p>8. Media</p> <ul style="list-style-type: none"> - Svobodný přístup k informacím - Zpravodajství, objektivita zpravodajství - Podstata a principy reklamy <p>Etika reklamy a morální kodex reklamy</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu demokratického a totalitního státu - objasní úlohu demokratického státu - popíše český politický systém - zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb 	<p style="text-align: center;">2. ročník</p> <p>9. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vznik a podstata státu - Funkce státu - Ústava a politický systém ČR - Struktura veřejné správy a samosprávy - Politika, politické strany - Volby v ČR

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod. - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému 	<p>10. Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soustava právních institucí v ČR - Soudy, soustava soudů, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná práva a povinnosti mezi dětmi, rodiči a mezi manželi, ví, kde má o této oblasti hledat informace nebo pomoc - objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost - vysvětlí význam trestu - vysvětlí úkoly orgánu činných v trestním řízení - zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občana v trestním řízení - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání - na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly 	<p>11. Druhy práva</p> <p>Rodinné právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a zánik manželství - vztahy mezi manželi - vztahy mezi rodiči a dětmi <p>Občanské právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - majetkové vztahy - vlastnické právo - odpovědnost za škodu - dědění a vydědění <p>Trestní právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - trestní odpovědnost - tresty a trestné činy - trestní řízení, druhy trestů, typy věznic - orgány činné v trestním řízení - kriminalita mládeže
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy - charakterizuje hlavní světová náboženství - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky 	<p>12. Soudobý člověk a Evropa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země - Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě - Ohniska konfliktu v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení - Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace, trvale udržitelný rozvoj

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná, co je ústava - uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy - rozlišuje politické strany, objasní funkci politických stran a svobodných voleb 	<p>13. Politický systém</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústava, politický systém v České republice, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - Politické strany, volební systémy a volby
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše sluneční soustavu a její jednotlivé části - dokáže vyjmenovat planety sluneční soustavy - dokáže charakterizovat naši planetu - popíše sféry Země a zemské obaly 	<p style="text-align: center;">3. ročník</p> <p>14. Sluneční soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sluneční soustava - Země a vesmír - Naše planeta - Zemské sféry
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje hlavní světová náboženství, odhadne nebezpečí náboženský sekt - dovede posoudit náročnost různého postavení lidí ve společnosti a odhadnout požadavky, které na různé lidi kladou jejich sociální role 	<p>15. Náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> - Víra - Ateizmus - Náboženství a náboženské sekty 3.ročník
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí 	<p>16. Terorismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Politický radikalismus a extremismus, neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.) - Aktuální česká extremistická scéna - Terorismus ve světě
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání - objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru 	<p>17. Evropská unie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skladba a cíle EU, orgány EU - Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU - OSN, NATO - Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 – 1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů - objasní formy a způsobu boje československých občanů za svobodu a vlast uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti - popíše holocaust a genocidu Romů - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázaly v tomto boji účinně angažovat - vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu - představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“ - vysvětlí pojem „sametová revoluce“ - objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa 	<p>18. Významné mezníky v moderních dějinách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vznik ČSR, období první republiky - Významné osobnosti českých meziválečných dějin - Ztráta samostatnosti České republiky, 2. Světová válka - Období okupace - Druhý odboj – formy a význam, vybrané osobnosti odboje - Holocaust a nacismus - Česká státnost po roce 1945 - Poválečné změny - Nastolení komunistické diktatury v roce 1948 - Významné mezníky a padesátých a šedesátých let - Historické mezníky v boji za svobodu - Pražské jaro 1968 – pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje - Listopad 1989 - Rozpad Československa 1993
--	---

Matematika

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Pojetí vyučovacého předmětu

Obecný cíl vyučovacého předmětu:

Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.) a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Charakteristika učiva:

Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě.

Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (odborná literatura, internet), dále k dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace získané z grafů, tabulek a diagramů.

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

Vyučování matematice rozvíjí porozumění kvantitativním i prostorovým vztahům, numerické vlastnosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.

Pojetí výuky:

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku. V každém ročníku 1 hodina týdně.

Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a modelů. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení výsledků žáků:

- krátké učitelské testy úzce zaměřené k učivu
- ústní zkoušení
- důraz při klasifikaci bude kladen na:
 - numerické aplikace
 - dovednosti řešit problémy
 - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi
 - aktivitu žáků

Přínos předmětu v rozvoji klíčových kompetencí:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy
- posoudit vlastní pokrok a určit překážky bránící učení, kriticky zhodnotit výsledky svého učení, naplánovat jakým způsobem lze své učení zdokonalit.

Kompetence k řešení problémů

- vyhledávání informací vhodných k řešení problému, nacházení jejich shodných, podobných a odlišných znaků
- využívání získaných vědomostí a dovedností k objevování různých variant řešení
- samostatné řešení problémů, volba vhodného způsobu řešení
- praktické ověření správnosti řešení problémů.

Matematické kompetence

- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení, formulace a prosazování vlastních názorů, vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení, přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- výstižná formulace podstaty problému, stanovení reálného odhadu praktického problému.

Průřezová témata:

- *Člověk a demokratická společnost* Výuka matematiky posiluje sebevědomí, sebeodpovědnost, učí žáky přijímat kompromisy, kritiku od jiných lidí a kriticky hodnotit své vlastní studijní a pracovní výsledky.
- *Člověk a svět práce* Výuka matematiky vede k posílení důvěry ve vlastní schopnosti, posiluje vlastnosti: důslednost, důkladnost, přesnost, odpovědnost. Vede žáky k zájmu o celoživotní vzdělávání.
- *Člověk a životní prostředí* Vhodně zvolenými slovními úlohami lze žáky upozornit na problémy týkající se životního prostředí. Při práci se statistickými daty žáci zpracovávají informace, které se týkají změn životního prostředí.
- *Člověk a digitální svět* Při výuce matematiky žáci zpracovávají tabulky a grafy pomocí výpočetní techniky. Podklady pro zpracování statistických dat získávají z internetu.

Realizace odborných kompetencí

Počet hodin celkem: 96

Výuka je zjednodušena a omezena přiměřeně ke schopnostem žáků. Příklady jsou z oblasti žákům známé, k níž mají vztah. Důraz je kladen na opakování základních technik a poznatků.

Výsledky a kompetence	Tématické celky
Žák:	1. ročník
	1. Operace s čísly
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s přirozenými čísly - rozliší prvočíslo a číslo složené - provádí rozklad složeného čísla na prvočinitele - aplikuje kritéria dělitelnosti přirozených čísel - určí a aplikuje největší společný dělitel a nejmenší společný násobek 	- množina přirozených čísel
<ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s celými čísly - užívá pojem opačné číslo 	- množina celých čísel
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná racionální číslo - pracuje s různými tvary zápisu racionálního čísla a jejich převody, - provádí aritmetické operace se zlomky, desetinnými čísly 	- množina racionálních čísel
<ul style="list-style-type: none"> - používá znázornění reálného čísla na číselné ose - umí zařadit číslo do příslušné množiny čísel - užívá pojem opačné a převrácené číslo - zapisuje a znázorňuje intervaly, určuje jejich průnik a sjednocení - vypočte absolutní hodnotu čísla 	- množina reálných čísel
<ul style="list-style-type: none"> - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy - chápe pojem procento - používá procentový počet k řešení praktických úloh 	- procento a procentová část

<ul style="list-style-type: none"> - provádí početní operace s mocninami s celočíselným exponentem - určí n-tou mocninu a druhou odmocninu na kalkulátoru - provádí operace s celočíselným mocnitelem - používá věty pro počítání s mocninami 	<ul style="list-style-type: none"> - mocniny a odmocniny
<ul style="list-style-type: none"> - provádí početní operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) - rozloží mnohočlen na součin užitím vzorců (druhá mocnina dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin) a vytýkáním 	<p style="text-align: center;">2. ročník</p> <p>2.Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mnohočleny - výrazy s mocninami a odmocninami
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá ekvivalentní úpravy lin. rovnic o jedné neznámé - je schopen dosazením provést zkoušku - umí řešit soustavy rovnic o 2 neznámých sčítací metodou - řeší jednoduché kvadratické rovnice 	<p>3.Rovnice a nerovnice, soustavy</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní pojmy planimetrie - trojúhelník:druhy,vlastnosti - podobnost a shodnost - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku,Pythagorova věta - obvody a obsahy rovinných obrazců - praktické úlohy 	<p>4.Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - trojúhelník, trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - mnohoúhelníky - kružnice, kruh
<ul style="list-style-type: none"> - chápe pojem funkce,definiční obor funkce,obor hodnot funkce - umí určit druh funkce,vytvořit tabulku a narýsovat graf funkce - 	<p style="text-align: center;">3. ročník</p> <p>5.Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy,pojem funkce,definiční obor a obor hodnot funkce,graf - druhy funkcí:přímá a nepřímá úměrnost,lineární funkce
<ul style="list-style-type: none"> - určí základní polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa - umí aplikovat poznatky o tělesech v praktických příkladech 	<p>6.Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní tělesa

<ul style="list-style-type: none">- umí vyhledat, vyhodnotit a zpracovat potřebná data- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách- zná četnost znaku a aritmetický průměr	7.Práce s daty
--	-----------------------

Tělesná výchova

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o vlastní zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Neméně důležitým cílem je naučit žáky bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí a poskytnutí neodkladné první pomoci. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví.

Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci 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.

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 ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);

- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění 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; podle potřeby spolupracovat;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací oblast by měla postupovat celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem. Pro oblast péče o zdraví lze vytvořit i samostatný vyučovací předmět.

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

1. ročník dotace: 1, povinný

Personální a sociální kompetence

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- • jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - 1. ročník

- Počet hodin celkem v ročníku: 32

První pomoc a bezpečnost	1
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným 	<ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
Gymnastika a tance	10
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) - využívá pohybové činnosti pro pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem
Atletika	9
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - využívá pohybové činnosti pro pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
Úpoly	4
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných odvětvích, ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 	<ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana

Sportovní hry	8
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní (alespoň dvě sportovní hry) - kopaná, nohejbal a odbíjená
Kurz lyžování	30
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách 	<ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí

2. ročník – dotace: 1, povinný

Klíčové kompetence

Personální a sociální kompetence

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

- Počet hodin celkem v ročníku: 32

výsledky vzdělávání	učivo
<p>První pomoc a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku 	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní význam zdravého životního stylu - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	
<p>Gymnastika a tance</p>	<p>9</p>
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady sportovního tréninku - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem

Atletika	10
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
Úpoly	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana
Sportovní hry	8
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní (alespoň dvě sportovní hry) - kopaná, nohejbal a odbíjená

3. ročník – dotace: 1, povinný

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat

Personální a sociální kompetence

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

- *Počet hodin celkem v ročníku: 32*

První pomoc a bezpečnost	3
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel 	<ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život

Gymnastika a tance	7
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem
Atletika	9
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí

Úpoly	4
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana
Sportovní hry	9
výsledky vzdělávání	učivo
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - uplatňuje zásady sportovního tréninku 	<ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní hry - kopaná, nohejbal a odbíjená

Informatika

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Pojetí vyučovacímho předmětu

Cíl předmětu

Předmět vede žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informativních problémů.

Charakteristika učiva

Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Metody hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni podle svých znalostí a dovedností. Znalosti jsou kontrolovány ústním zkoušením a písemnými testy, dovednosti pak řízenými i samostatnými pracemi. Při hodnocení se přihlíží též k dodržování správných postupů, samostatnosti při řešení úloh, dodržování platných norem (pravopisných, typografických, etických i právních).

Pojetí výuky

Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory a další potřebnou technikou. Práce žáků je organizována buď individuálně, nebo ve skupinách. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multi-mediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací. Znalosti a dovednosti mohou být rozvíjeny žákovskými projekty.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;
- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;

- zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná didaktická programovací prostředí a pomůcky. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi.

V případě potřeby lze přizpůsobit výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu reálným možnostem žáků.

Průřezová témata

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující průřezová témata:

- Člověk a svět práce
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a digitální svět
- Člověk a demokratická společnost

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Počet hodin celkem: 96

1. ročník - dotace: 1, povinný

Počítač a jeho ovládání	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - zaznamená, zobrazí, uloží, přenese, vytiskne data, využívá běžná vstupní a výstupní zařízení počítačových soustav; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - při práci využívá ovládací prvky a nástroje operačního systému, grafického uživatelského rozhraní a pracovní nástroje vybraných aplikací; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - propojí digitální zařízení, připojí zařízení k internetu, pracuje s online aplikacemi; - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních; - uvědomuje si rozdíl mezi fyzickým a digitálním světem a podle toho vybírá informace, které o sobě může zveřejnit; - uvádí příklady využití digitálních technologií v různých situacích. 	<ul style="list-style-type: none"> - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty - operační systém, jeho funkce a typy - typy počítačových sítí - typy propojení - práva, hesla apod., antivirový program, firewall, aktualizace, certifikáty, přístup aplikací k zařízením - nebezpečí v kyberprostoru - digitální identita a digitální stopa

2. ročník - dotace: 1, povinný

Data, informace a modelování	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se rozhodnout ve svém oboru, odpovídá na základě dat; uvede příklady zdrojů dat a informací; - rozlišuje a používá různé datové typy; rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. podle přípony souboru; vhodně používá kompresi dat; - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění (model); - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví. 	<ul style="list-style-type: none"> - data a informace - jednotky informace - datové typy - komprese dat - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě - formáty souborů - popis problému - ikonické modely (grafy) a jejich použití

3. ročník - dotace: 1, povinný

Algoritmizace a programování	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; - rozdělí problém na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; - upraví navržený postup pro obdobný problém; ověří správnost jím upraveného postupu, najde a opraví v něm případnou chybu; - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; program otestuje a opraví případné chyby v něm; - rozpozná opakující se vzory. 	<ul style="list-style-type: none"> - dekompozice (rozložení) problému - návrh algoritmu a popis algoritmu k řešení problému z praxe - příkazy a syntaxe, datové typy - návrh jednoduchého programu - vstupy a výstupy programu - testování, korekce programu
Informační systémy	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - pro vymezený problém navrhne tabulku, identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je. 	<ul style="list-style-type: none"> - účel a charakteristika informačního systému - prvky a procesy informačního systému, jeho uživatelé a jejich oprávnění - integrita a bezpečnost dat v informačních systémech - databáze, atribut, záznam - třídění, filtrace dat

Základy ekologie

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 32

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Vyučovací předmět ekologie poskytuje žákům vědomosti a dovednosti z biologie a ekologie. Soubor poznatků, dovedností a postojů je nezbytný pro využití v dalších odborných předmětech, pro jejich pracovní a osobní život. Žák se v předmětu naučí využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí. Naučí se logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, pozorovat a zkoumat přírodu a zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje. Bude umět vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko. Žák porozumí základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodní nezbytnost udržitelného rozvoje. V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti
- pozitivní postoj k přírodě
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Charakteristika učiva

Výchovněvzdělávací cíle předmětu mají své těžiště ve výchově žáků ke vztahu k přírodě a její ochraně. Ve vyučovacím předmětu si žáci vybrané učivo z biologie, ekologie a problematiky životního prostředí zopakují, prohloubí a rozšíří a seznámí se s mechanismy působení člověka na ekosystémy a živé i neživé složky životního prostředí.

Vyučovací předmět je zařazen do 1.ročníku v rozsahu 1 vyučovací hodiny týdně, tj. celkem 32 hodin za studium. Poznátky z tohoto vyučovacím předmětu se budou využívat v dalších odborných předmětech.

Pojetí výuky

Při vyučovacím procesu jsou respektovány pedagogické zásady, především zásady názornosti, přiměřenosti a trvalosti. Důraz je kladen na pochopení základních ekologických souvislostí a postavení člověka v přírodě a řešení jednoduchých přírodovědných problémů (zařazení problémové výuky). Při vyučování se používají zejména tyto vyučovací metody: výklad s demonstracemi, dialog, řízený rozhovor, skupinová práce, samostatná práce, pokus a pozorování. Výuka bude doplněna exkurzemi, besedami s odborníky a zadáváním žákovského projektu ke zvolené problematice.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení výsledků vzdělávacího procesu vyučující zohledňuje zejména úroveň připravenosti. Hodnocení žáků vychází ze standardního školního klasifikačního řádu s ohledem na individuální požadavky integrovaných žáků. Vhodnými klasifikačními metodami jsou: známkování, testy a hledání možností pro individuální projevy žáků. Zvláště se při klasifikaci zohlední např. aplikace poznatků v oboru, řešení problémových úloh, hloubka osvojených poznatků atd. Do hodnocení se promítne i případná projektová činnost žáků. Hodnocení mají být formulována tak, aby podporovala vývoj žáků a vyvolávala jejich aktivitu, jsou tedy závislá na individuálních vlastnostech žáků.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy.

Kompetence k řešení problému

Absolvent je schopen:

- vyhledat informace vhodné k řešení problému, nacházet jejich shodné, podobné a odlišné znaky
- využívat získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení
- samostatně řešit problémy, volit vhodné způsoby řešení
- ověřovat prakticky správnost řešení problémů.

Občanské kompetence

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- chápal základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě
- posílil svůj citový a hodnotový vztah k přírodě a vědomí sounáležitosti s přírodou
- pochopil komplexně problematiku životního prostředí a aktivně přistoupil k jeho ochraně
- uvědomoval si globální problémy životního prostředí
- chápal "trvale udržitelný rozvoj" ve smyslu odpovědnosti každé generace k následující
- pochopil, že je výhodnější životní prostředí chránit než nákladné škody na životním prostředí odstraňovat

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí a Člověk a digitální svět. V tomto předmětu se uplatňují především tím, že žáci budou vedeni k tomu:

- aby se aktivně zapojovali do ochrany životního prostředí
- aby si osvojovali technologické metody a pracovní postupy šetrné k životnímu prostředí a prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti
- aby efektivně pracovali s informacemi a uměli je kriticky vyhodnocovat
- aby dodržování bezpečnosti práce chápali jako součást péče o zdraví

Předmět ekologie využívá mezipředmětových vztahů zejména s předměty: fyzika (fyzikální jevy v přírodě), matematika, informační a komunikační technologie (vyhledávání informací), materiály, technologie a odborný výcvik (zásady bezpečnosti a ochrany zdraví, hygieny práce, vhodný výběr materiálů a technologií odpovídající zásadám udržitelného rozvoje).

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání*Počet hodin celkem: 32*

Rozpis učiva – 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří základní vlastnosti živých soustav - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - uvede principy zdravého životního stylu 	1. Základy biologie <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života, vlastnosti živých soustav - rozmanitost organismů, - dědičnost, zdraví a nemoc 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní pojmy, abiotické a biotické faktory prostředí - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě 	2. Ekologie <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - a faktory prostředí - koloběh látek v přírodě 	8
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vzájemné ovlivňování člověka - a přírody - hodnotí vliv člověka na složky životního prostředí - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie - popíše způsoby nakládání s odpady - uvede znečišťující látky v ovzduší, - uvede příklady chráněných území v ČR - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody 	3. Člověk a životní prostředí <ul style="list-style-type: none"> - vztahy mezi člověkem a životním prostředím - přírodní zdroje energie a odpady - ochrana přírody a krajiny 	12

Potraviny a výživa

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 176

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle:

Předmět Potraviny a výživa má žáky seznámit se zásadami správné a zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, vliv výživy na zdraví člověka a poskytnout žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a další využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají vědomosti o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP Stravovací služby.

Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávícího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby, sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, maso, masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, tuky a vejce.

V kapitole nápoje jsou zařazeny poznatky o označování nápojů a pravidla při jejich skladování. Ovládají výrobu piva, vína a lihovin, správné skladování a ošetřování. Výroba piva je spojená i s exkurzí v pivovaru. V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků na různé skupiny strávníků. Získané poznatky žák aplikuje v dalším odborném předmětu technologie a při odborném výcviku.

Pojetí výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek videa naučné a instruktážní filmy. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka), ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.

Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, dataprojektor

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový

přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní kompetence- žáci jsou schopni:

- v daném tématu se orientovat přiměřeně svým možnostem
- dokáží využívat správnou formu vyjadřování v ústním i písemném projevu;

Personální kompetence – žáci jsou schopni:

- přijímat a plnit svěřené úkoly po přiměřeném vysvětlení
- jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

Sociální kompetence- žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, které mohou vzniknout při výkonu povolání
- s pomocí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění- žáci jsou schopni:

- s pomocí uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;

Digitální kompetence- žáci jsou schopni:

- s pomocí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- s pomocí získávat informace, zejména pak z internetu;
- pracovat s pomocí s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

Člověk a demokratická společnost:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Počet hodin celkem: 176

Ročník: I.**Počet hodin: 64**

Rozpis učiva – 1.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dota- ce
Žák: - objasní princip přeměny látek a energií - v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	1. Trávicí soustava - jednotlivé části trávicí soustavy, fungování - přeměna živin, proces trávení	7
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	2. Potraviny - význam pro lidský organismus a základní dělení - základní složky potravin: bílkoviny, tuky, glycidy, ML a vitamíny - skladování a ošetřování potravin - nákazy z potravin - záruční lhůty	20
Žák: - využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování	3. Potraviny rostlinného původu - ovoce složení, rozdělení, význam, použití - zelenina složení, rozdělení, význam, použití - brambory složení, rozdělení, význam, použití - luštěniny složení, druhy, význam, použití - obiloviny a mlýnské výrobky složení, rozdělení, význam, použití - houby složení, rozdělení, význam - sladidla druhy, vlastnosti, použití	24

Žák: - zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování	4. Pochutiny - koření rozdělení, druhy, význam, použití - káva a kávoviny, čaj, ostatní pochutiny	13
--	--	-----------

Ročník: II.

Počet hodin: 48

Rozpis učiva – 2.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hod. dotace
Žák: - doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování - zná požadavky na ošetření a skladování potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb	1.Druhy pochutin - sůl, ocet výroba, druhy, význam - pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, - kypřicí prostředky - skladování, druhy skladů, vybavení	4
Žák: - dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení	2. Potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky - význam, složení - druhy, jakost - vejce - složení, druhy, jakost, náka- - ziv	10
Žák: - charakterizuje různé druhy masa, zná význam pro výživu - je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání surovin pro další použití při přípravě pokrmů	3. Potraviny živočišného původu - maso význam ve výživě, rozdělení - charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování	4

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá jednotlivé faktory, které ovlivňují jakost masa 	<p>4. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a způsoby chlazení, význam, použití - druhy chladicích a mrazicích zařízení 	2
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotlivé druhy masa rozděluje podle jakostních tříd 	<p>5. Jatečné druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso oddělení, význam ve výživě - složení, upotřebení, skladování 	11
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oceňuje přínos drůbežního masa a ryb v dietním stravování 	<p>6. Ostatní druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryby – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování - koryši, měkkýši, obojživelníci - jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů - drůbež rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování - zvěřina rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování 	11
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit význam při dalším zpracování - vyzná se v označení potravin a jejich skladování 	<p>7. Masové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzeniny význam, složení - konzervy a polokonzervy - rozdělení a skladování masných výrobků 	6

Rozpis učiva – 3.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - zná typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu - zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalších návykových látek 	<p>1. Nápoje</p> <p>nealkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů <p>alkoholické nápoje</p> <p>Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetření <p>Víno</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstitelské oblasti, význam, - charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, - rozdělení, choroby, vady, skladování <p>Lihoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy 	30
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků 	<p>2. Správná výživa a způsoby stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady správné výživy, druhy stravy - charakteristika, vliv na organismus - stravovací návyky, obezita, kouření drogy a další návykové látky 	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet 	<p>3. Diferencovaná strava</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob - strava v různých pracovních podmínkách, - dietní stravování, druhy diet 	12

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel 	<p>4. Progresivní příprava jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> - směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kategorií - sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků 	<p>6</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat 	<p>5. Opakování k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - průběžně od března do konce května 	<p>12</p>

Zařízení provozoven

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Stravovací a ubytovací služby
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51- E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	Tříleté denní studium
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	32
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacích předmětů:

Obecné cíle:

Cílem tohoto předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, žáci se mají seznámit jednotlivými druhy zařízení, strojů a spotřebičů v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních, naučit se s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Žáci si osvojují možnosti různého využití jednotlivých zařízení pro různou technologickou přípravu pokrmů. Dále se seznámí s organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování.

Charakteristika učiva:

Vyučuje se 1 hodinu v 1. ročníku, tj., 32 hodin ročně.

Předmět navazuje na předměty: potraviny a výživa, technologie, speciální technologie a obsluha, stolničení a odborný výcvik.

- vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci znali základní vybavení gastronomických provozoven;
- výuka předmětu je doplňována o nové poznatky, poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci;
- učivo se zaměřuje na tématické celky: hygiena a BOZP, charakteristika provozoven společného stravování a skladové hospodářství.

Pojetí výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce.

Používají se následující metody: rozhovoru, demonstrace, exkurze. Ve výuce se uplatňují znalosti nejnovějších trendů ze zařízení v gastronomických provozech. Ve vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru.

Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, internet

Hodnocení výsledků žáků:

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu zařízení provozoven se hodnotí znalosti z hygienických, bezpečnostních pravidel, charakteristiky provozoven společného stravování a skladového hospodářství. Znalosti přehledu o opracování a zpracování surovin, zařízení na uchování surovin v souvislosti s hygienickými předpisy, teoretické znalosti pravidel práce se stroji a jejich údržbou.

Dále se hodnotí verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování všeobecných zásad pravidel chování na pracovišti v gastronomickém provozu.

Ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní kompetence žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence žáci jsou schopni:

- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku;

Sociální kompetence žáci jsou schopni:

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- s pomocí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění žáci jsou schopni:

- s pomocí uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Digitální kompetence:

- s dohledem pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

Člověk a demokratická společnost:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Počet hodin celkem: 32

Název vyučovacího předmětu: Zařízení provozoven

Ročník: I.

Počet hodin: 32

Rozpis učiva – 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
Žák: - plně uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - dodržuje předepsané hygienické požadavky osobní i provozní hygieny;	1. Hygienické zásady pro zařízení společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygiena ošacení - provozní hygiena (sanitace, deratizace)	2

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních; - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád; 	<p>2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické zásady, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - požární ochrana a prevence - bezpečnost výrobních zařízení - prostředky pro úklid a sanitaci 	<p>2</p>
---	--	-----------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; - popíše organizaci práce ve výrobním středisku; - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku; - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití; - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku; - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek; - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování; - rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení; 	<p>3. Výrobní, odbytové a ubytovací středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení na jednotlivé úseky - charakteristika výrobního střediska - základní vybavení výrobního střediska - údržba strojů a nástrojů - údržba strojů a nástrojů - zařízení na mechanické zpracování potravin - zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - zařízení pro uchování pokrmů a nápojů - chladicí a mrazicí zařízení - druhy odbytových středisek - druhy ubytovacích zařízení 	<p>26</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy skladů, eviduje pohyb zásob; - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin; 	<p>4. Skladové hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy skladů, základní vybavení skladů - skladování surovin - manipulace s břemeny, ukládání zboží - záruční doba surovin - skladová evidence 	<p>2</p>

Technologie

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Stravovací a ubytovací služby
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51- E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	Tříleté denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	304

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě. Úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel studené a teplé kuchyně a nápojů.

Zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvedení do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin,

Seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, moderními trendy přípravy potravin, naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů,

Vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalosti z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Důraz je kladen zejména na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici a úpravu pro servírování.

Charakteristika učiva:

Učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů.

Pojetí výuky:

Výuka je rovnoměrně rozdělena do tří ročníků, učivo je řazeno podle stupně náročnosti. Nové znalosti si žáci osvojují především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízenými rozhovory, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací. Ve výuce je vhodně využito prostředků ICT a další didaktické techniky. Nedílnou součástí tvoří též exkurze do gastronomických zařízení a potravinářských provozů. Tématický obsah je úzce provázáno s učivem a organizací učiva odborného výcviku a dále předmětů Potraviny a výživa a Stolníčení.

Pomůcky

Učebnice, receptury teplých a studených pokrmů, odborná literatura a časopisy, internet, CD a dataprojektor.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni:

- s pomocí se orientovat v daném tématu;
- s pomocí využívat správnou formu vyjadřování v ústním i písemném projevu;

Personální kompetence: žáci jsou schopni:

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly jen pod dozorem
- jsou připraveni pracovat v kolektivu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly pod dozorem
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci jsou schopni:

- s pomocí uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- znají jen část práv a povinností zaměstnavatelů a pracovníků.

Digitální kompetence: žáci jsou schopni:

- s pomocí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- s pomocí pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

Člověk a demokratická společnost:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různé její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;

- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání*Počet hodin celkem: 304***Název vyučovacího předmětu: Technologie****Ročník: I.****Počet hodin: 96**

Rozpis učiva – 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
Žák: - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany; - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fun-	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - osobní hygiena, pracovní oblečení	5
Žák: - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin; - orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů a umí je využít;	2. Předběžná příprava a základní technologické úpravy - úprava surovin - předběžná příprava potravin rostlinného původu - předběžná příprava potravin živočišného původu - základní tepelné úpravy při zpracování potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - ostatní tepelné úpravy zapékání, gratinování - pečení na rožni, roštu, grilu - úpravy v mikrovlnné troubě	30

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve všech druzích polévek běžně připravovaných, polévek zdravotních a zvláštěních; - vysvětlí správnou volbu vhodné suroviny k přípravě vývarů; 	<p>3. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - polévky - význam, rozdělení, dávkování - vývar a hnědé polévky - zavářky a vložky do polévek - bílé polévky - speciální a studené polévky 	22
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná technologické postupy přípravy tradičních příloh; 	<p>4. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - přílohy - z brambor a zeleniny - z luštěnin a hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýru 	17
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná technologické postupy bezmasých jídel slaných i sladkých; 	<p>5. Technologické postupy přípravy bezmasých jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam - základní rozdělení - návaznost na přílohy a vhodnost podávání - bezmasé pokrmy z:brambor, mouky, těstovin, luštěnin, rýže, zeleniny 	22

Název vyučovacího předmětu: **Technologie**

Ročník: **II.**

Počet hodin: **112**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá přípravu jednoduchých omáček; 	<p>1. Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení - technologické úpravy 	10
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso); - umí dohotovovat a expedovat pokrmy; 	<p>2. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů mas</p> <p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřnosti <p>Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností <p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny <p>Skopové, jehněčí a kůzlečí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - tepelné úpravy pokrmů - příprava základů - tepelná úprava jednotlivých částí masa - úprava vnitřností 	39

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a předběžnou úpravu sladkovodních i mořských ryb; - zná technologické úpravy ryb; - zná rozdělení korýšů, měkkýšů, jejich předběžnou úpravu, technologické postupy; 	<p>3. Základy technologické přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - tepelná úpravy pokrmů - vaření, dušení - pečení, smažení - příprava vnitřností z ryb - úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků 	9
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdíly mezi jednotlivými druhy drůbeže z pohledu kvality masa na vhodnost tepelné úpravy; - zná tepelné úpravy v návaznosti na požadavky racionální výživy; - zná technologické postupy při přípravě pokrmů z drůbežích vnitřností; 	<p>4. Základní technologie přípravy pokrmů z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - hrabavá a vodní drůbež - předběžná příprava (vykost'ování, porcování) - tepelné úpravy pokrmů - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - druhy a příprava nádivek - příprava drůbežích vnitřností 	15
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a předběžnou úpravu zvěřiny; - použití jednotlivých částí na tepelné zpracování; - technologické postupy pokrmů z jednotlivých druhů zvěřiny; 	<p>5. Základy technologické příprava pokrmů ze zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná příprava zvěřiny - rozdělení zvěřiny - nakládání masa z vysoké zvěřiny - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů srstnaté, pernaté, černé zvěřiny - tepelné úpravy pokrmů vaření, dušení, pečení a smažení 	10

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný výběr mas na mleté pokrmy; - popíše různé druhy mletí; - zná tepelné úpravy mletých mas; 	<p>6. Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam mletých mas - správný výběr mas: jatečných, ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností - spojování - dochucování - tepelné úpravy mletých mas 	<p>15</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná správný výběr mas na mleté pokrmy; 	<p>7. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</p> <ul style="list-style-type: none"> - masové kašoviny, směsi - salmi, salpikon - ragú, krokety - tepelné úpravy pokrmů 	<p>14</p>

Název vyučovacího předmětu: **Technologie**

Ročník: **III.**

Počet hodin: **96**

Rozpis učiva – 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný výběr mas, rozdíl mezi jednotlivými druhy mas - používá zásady na přípravu minutek - charakterizuje druhy pokrmů z hlediska předběžné přípravy a vlastní tepelné úpravy - vhodně navrhuje přílohy, doplňky a různé druhy omáček 	<p>1. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady při přípravě pokrmů na objednávku - správný výběr minutkových mas - pokrmy z hovězího masa - pokrmy z telecího masa - pokrmy z vepřového masa - pokrmy ze skopového masa - pokrmy z ryb, drůbeže, zvěřiny, - pokrmy z vnitřností - nakládání mas - úprava minutkové šťávy - tepelná úprava na anglický způsob - úprava v papilotě, alobalu, na grilu, rožni, - speciální úprava na lávových kamelech - minutková úprava mletých mas, vnitřností 	20

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy jednotlivých výrobků; - v zadání využívá momentální dostupnost sezónních surovin hlavně při tématech z ovoce a zeleniny; 	<p>2. Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení výrobků studené kuchyně - předkrmy a pokrmy studené kuchyně - majonézy, aspiky, pochoutková másla, - obložené chlebíčky, nářezové mísy, chuťovky, pěny - krémy, paštiky, huspeniny, galantiny, - výrobky v aspiku, výrobky ze sýrů, vajec, zeleniny, ryb, - jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, vnitřností - ovoce, mořských plodů - příprava majonézy - složité saláty - koktejly, dresinky 	13
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy výrobků; - rozlišuje náročnost přípravy u jednotlivých druhů předkrmů; - vhodně zařadí teplý předkrm ve složitém menu s ohledem na další pokrmy; 	<p>3. Teplé předkrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava před tepelnou úpravou - vlastní tepelná úprava - kombinace více druhů surovin - předkrmy z vajec, sýrů, masa a vnitřností, zeleniny a ovoce 	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; - zná základní druhy těst, náplní, krémů; - rozlišuje jednotlivé tepelné úpravy při přípravě moučníků; 	<p>4. Moučná jídla a moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení moučníků - moučníky z kynutého a litého těsta - moučníky z plundrového a listového těsta - moučníky z piškotového těsta - moučníky z odpalovaného těsta - ovocné saláty - speciální moučníky - náplně, krémy, polevy - pudinky, sladké omáčky, rosoly 	20

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívá poznatků a vědomostí z probraných témat v ostatních odborných předmětech; - sestaví k dané dietě vhodné menu; - pracuje s výživovými tabulkami; 	<p>5. Dietní pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - požadavky na dietní stravování - vhodné suroviny, tepelné úpravy - kombinace surovin - druhy diet - vhodné kombinace pokrmu, přílohy a nápoje - speciální příprava dietních pokrmů 	11
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kuchyni cizích zemí; - charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování; - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí; 	<p>6. Pokrmy národních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - stravovací zvyklosti cizích národů - příprava specialit jednotlivých národních kuchyní české, slovenské - kuchyně anglické, francouzské, německé, ruské, italské, čínské - krajové speciality 	15
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umí připravit jednoduché alkoholické a nealkoholické nápoje; 	<p>7. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení nápojů - teplé a studené nápoje 	3
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů; - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou; 	<p>8. Práce s odbornou literaturou a technologické přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně, vybraných moučníků a dietních pokrmů - trendy v technologiích přípravy pokrmů - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 	9

Stolníčení

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 64

Pojetí vyučovacích předmětů:

Obecné cíle:

Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty, jako je komunikace, technologie a především odborný výcvik. Cílem okruhu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb. Žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce.

Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Vyučovací předmět tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z oblasti RVP Stravovací služby. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolníčení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře.

Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Žáci získávají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.

Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem, s praktickými cvičeními.

Pojetí výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce.

Používají se následující metody: rozhovoru, demonstrace, exkurze. Ve výuce se uplatňují znalosti nejnovějších trendů ze zařízení v gastronomických provozech. Ve vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru.

Pomůcky

učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, dataprojektory

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami, k žákům slabším nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium. Žáci jsou prověřo-

vání ústní i písemnou formou. V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání;
- formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle;
- naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat;
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

Personální kompetence: žáci jsou schopni:

- jsou schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat;
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj;
- rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni:

- naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka;
- přijímat a s pomocí plnit svěřené úkoly;
- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci jsou schopni:

- s pomocí uplatňovat řešení problémů
- znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Digitální kompetence: žáci jsou schopni:

- s pomocí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu;

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech;
- uplatnitelnost na trhu práce včetně trhu práce EU

Člověk a demokratická společnost:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Žáci jsou vedeni k:

- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si dovedností získaných v teoretické i praktické výuce
- samostatnému rozhodování

Název vyučovacího předmětu: **Stolničení**

Ročník: **II.**

Počet hodin: **32**

Rozpis učiva – 2.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence 	<p>1. Zásady hygieny a bezpečnosti práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - pracovní hygiena - bezpečnost práce při obsluze - estetika 	2
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje pojem stolničení a stolování, - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - zná organizaci práce v odbytovém středisku a ubytovacím závodu - ovládá předpisy v odbytovém středisku 	<p>2. Základní pojmy a předpisy</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam stolování a stolničení - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek 	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje malý a velký stolní inventář - zná přípravu pracoviště před zahájením provozu, úklid po jeho skončení 	<p>3. Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - zařízení na mytí nádobí 	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá vhodný inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje - zná techniku jednoduché obsluhy - je seznámen s různými způsoby vyúčtování 	<p>4. Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - podávání snídaní - podávání přesnídávek - podávání obědů - podávání večeří 	6
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování - uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestavuje jídelní a nápojový lístek - zná správné teploty podávaných nápojů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů 	<p>5. Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady sestavování jídelních lístků - druhy a náležitosti jídelních lístků - zásady sestavování nápojových lístků - druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů 	8

Žák: <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje formy obsluhy- zná, organizace práce, úkoly pracovníků v odbytovém středisku	6. Systémy obsluhy Způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none">- charakteristika- využití v provozu- způsoby nabídky, prodeje a placení	8
--	--	----------

Název vyučovacího předmětu: **Stolníčení**

Ročník: **III.**

Počet hodin: **32**

Rozpis učiva – 3.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématické celky	Hod. dota- ce
Žák: - zná základní pravidla servisu nápojů, teploty nápojů a rozdělení nápojů	1. Jednoduchá obsluha - charakteristika - servis vína - servis lihovin - servis aperitivů, digestivů, - servis teplých nápojů	4
Žák: - zná techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	2. Jednoduchá obsluha – vyšší forma - charakteristika - podávání jednotlivých chodů - servis nápojů	4
Žák: - je seznámen s gastronomickými pravidly - ovládá správnost kombinace jídel a nápojů	3. Gastronomická pravidla při sestavování menu - charakteristika - náležitosti - sled chodů a nápojů	4
Žák: - zná techniku složité obsluhy - se seznámí se servisem speciálních druhů pokrmů a s využitím k tomu určeného inventáře	4. Složitá obsluha – nižší forma - charakteristika - podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používání speciálního inventáře	4
Žák: - charakterizuje různé formy obsluhy	5. Složitá obsluha vyšší forma - dělení a charakteristika - základní zásady přípravy pokrmů před hostem - dochucování, flambování, dranžirování - jídla, která si hosté připravují sami	5

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná servis, stupňovitost a druhy piva 	<p>6. Skladování a ošetřování nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - pivní zařízení, pivní sklep, servis piva - vinný sklep, skladování sudového a lahvového vína, servis vín 	<p>4</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek 	<p>7. Společenská a zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek - Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek - Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek - Varieté a kabarety – charakteristika - Koliby a salaše – charakteristika, provoz, sortiment 	<p>7</p>

Hospodářské výpočty

Název školy: Střední škola Trhové Sviny, Školní 709

Název Školního vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 64

Pojetí vyučovacímho předmětu

Obecný cíl vyučovacímho předmětu:

Výuka předmětu souvisí úzce s dalším předmětem matematikou.

Obecným cílem hospodářských výpočtů je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat hospodářské výpočty v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.) a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Charakteristika učiva:

Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě.

Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (odborná literatura, internet), dále k dovednosti. Hospodářské výpočty nejsou složité, jde většinou o využití základních početních výkonů, zejména písemné sčítání, odčítání, násobení a dělení.

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

Vyučování hospodářských výpočtů rozvíjí porozumění kvantitativním i numerické vlastnosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.

Pojetí výuky:

Předmět se vyučuje v 2. a 3.ročníku. V každém ročníku 1 hodina týdně.

Při výuce hospodářských výpočtů je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení výsledků žáků:

- krátké učitelské testy úzce zaměřené k učivu
- ústní zkoušení
- důraz při klasifikaci bude kladen na:
 - numerické aplikace
 - dovednosti řešit problémy
 - aktivitu žáků

Přínos předmětu v rozvoji klíčových kompetencí:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Absolvent je schopen:

- vybrat a využívat pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie
- organizovat a řídit vlastní učení
- vyhledávat a třídit informace a na základě jejich pochopení, propojení a systematizace je efektivně využívat v procesu učení, hlavně pak v praktickém životě
- operovat s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádět věci do souvislostí, vytvářet komplexní pohled na přírodní jevy
- posoudit vlastní pokrok a určit překážky brání učení, kriticky zhodnotit výsledky svého učení, naplánovat jakým způsobem lze své učení zdokonalit.

Kompetence k řešení problémů

- vyhledávání informací vhodných k řešení problému, nacházení jejich shodných, podobných a
- odlišných znaků
- využívání získaných vědomostí a dovedností k objevování různých variant řešení
- samostatné řešení problémů, volba vhodného způsobu řešení
- praktické ověření správnosti řešení problémů.

Matematické kompetence

- vhodné a přesné vyjadřování
- logické usuzování, posouzení, formulace a prosazování vlastních názorů, vhodná argumentace při obhajobě závěrů
- získání vhodné míry sebevědomí, přiměřené sebehodnocení, přijímání hodnocení od druhých lidí
- přesné plnění svěřených úkolů
- výstižná formulace podstaty problému, stanovení reálného odhadu praktického problému.

Průřezová témata:

- Člověk a demokratická společnost Výuka hospodářských výpočtů posiluje sebevědomí, sebeodpovědnost, učí žáky přijímat kompromisy, kritiku od jiných lidí a kriticky hodnotit své vlastní studijní a pracovní výsledky.
- Člověk a svět práce Výuka hospodářských výpočtů vede k posílení důvěry ve vlastní schopnosti, posiluje vlastnosti: důslednost, důkladnost, přesnost, odpovědnost. Vede žáky k zájmu o celoživotní vzdělávání.
- Člověk a životní prostředí. Při práci se statistickými daty žáci zpracovávají informace, které se týkají změn životního prostředí.
- Člověk a digitální svět. Hospodářských výpočtů se provádějí převážně s využitím prostředků výpočetní techniky. Podklady pro zpracování statistických dat získávají z internetu.

Realizace odborných kompetencí**Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty****Ročník: II.****Počet hodin: 32**

Rozpis učiva – 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
Žák: - provádí početní úkony podle postupů z matematiky; - umí je z paměti, písemně a pomocí kalkulačky; - dodržuje přesnost výpočtů	1. Základní početní výkony - sčítání, odčítání, násobení a dělení	6
Žák: - umí zaokrouhlit čísla na určitý počet desetinných míst	2. Zaokrouhlování čísel	2
Žák: - ví co to je aritmetický průměr a umí jej vypočítat	3. Aritmetický průměr	2
Žák: - umí vypočítat cenu surovin - umí vypočítat spotřebu surovin na více porcí	4. Zmechanizované početní postupy - početní postupy pro výpočet spotřeby surovin a ceny	8
Žák: - umí převádět na menší i větší jednotky	5. Převádění jednotek - jednotky délky - jednotky hmotnosti - jednotky dutých měr - jednotky množství	8
Žák: - umí pracovat s pojmenovanými čísly (jednojmennými a vícejmennými)	Početní výkony s pojmenovanými čísly - sčítání, odčítání, násobení a dělení	4
Žák: - umí vypsát peněžní lístek - umí pracovat podle kurzovního lístku	7. Peněžní jednotky - jednotky České republiky - jednotky jiných států	2

Název vyučovacího předmětu: **Hospodářské výpočty**

Ročník: **III.**

Počet hodin: **32**

Rozpis učiva – 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	Hodinová dotace
Žák: - chápe pojem procento - umí vypočítat výtěžnost surovin	1. Procentní výpočet - výpočty procentního počtu - výpočet základu - výpočet počtu procent	7
Žák: - umí vypočítat množství surovin na určitý počet porcí	2. Propočty surovinových norm - normování	6
Žák: - chápe pojem jedlý podíl - umí vypočítat energetickou hodnotu jedlého podílu	3. Výpočet energetické hodnoty - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty	2
Žák: - chápe pojem výtěžnost	4. Výtěžnost surovin - výpočet procenta výtěžnosti	2
Žák: - umí vypočítat cenu surovin - umí připočítat kalkulační přírážku a vytvořit prodejní cenu pokrmů a nápojů	5. Výpočet ceny pokrmů a nápojů - cenový systém - výpočet nákupní ceny surovin - výpočet kalkulační ceny - výpočet prodejní ceny pokrmů a nápojů	9
Žák: - chápe pojem inventury teoreticky - umí vyplňovat jednotlivé formuláře	Výpočet zásob - inventura - vyplnění skladových dokladů	2
Žák: - dovede vypočítat hrubou i čistou mzdu	Výpočet mzdy - základní pojmy - výpočet hrubé mzdy - výpočet čisté mzdy	4

Odborný výcvik

Název školy:	Střední škola Trhové Sviny, Školní 709
Název Školního vzdělávacího programu:	Stravovací a ubytovací služby
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51- E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	Tříleté denní studium
Platnost ŠVP:	od 1 .9. 2022
Stupeň dosaženého vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	1920

Pojetí vyučovacího předmětu

Jedná se o ŠVP jehož cílem je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy. V tomto oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat odborné kompetence pro uplatnění v povolání.

Strategie předmětu

ŠVP pro **odborný výcvik** je zpracován modulově, jednotlivé moduly mají prostupnost mezi jednotlivými stupni oborů vzdělávání gastronomického zaměření.

Organizace výuky

Výuka je v 1. – 3. ročníku členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů odborného výcviku.

Odborný výcvik zajišťují učitelé OV ve školní kuchyni, Restauraci Junior a částečně u smluvních partnerů pod vedením proškolených instruktorů. Smluvní zajištění OV je realizováno na základě smlouvy o výuce, která je uzavírána obvykle na 1 školní rok. Odborný výcvik je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. Žáci jsou rozděleni na učební skupiny, které se během školního roku prostřídají při všech pracovních činnostech.

Odborné kompetence absolventa

- rozlišuje základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů,
- hospodárně využívá materiál, suroviny a energii při přípravě pokrmů,
- provádí předběžnou úpravu potravin, správně ošetřuje, uskladňuje a konzervuje potraviny,
- používá technologické postupy podle platných předpisů a uplatňuje zásady správné výživy,
- provádí základy jednoduché obsluhy,
- provádí úklidové práce v provozu a na pracovišti,
- dodržuje při práci zásady BOZP a PO, hygieny a bezpečně manipuluje s kuchyňskými stroji a zařízeními,
- orientuje se v základních vztazích svého odvětví k životnímu prostředí,
- dovede identifikovat běžné pracovní problémy a hledá způsoby řešení.

Hodnocení výsledků žáků

Základ pro hodnocení žáků je platná legislativa a klasifikační řád. Sjednocuje požadavky teoretického i praktického vyučování. Při hodnocení žáků bude kladen důraz na schopnost apli-

kovat poznatky v praxi, svědomitost, pečlivost a samostatnost při plnění pracovních úkolů, dodržování bezpečnosti práce.

Hodnocení žáků na smluvních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi instruktorem a učitelem OV. Zde převládá slovní hodnocení.

Zařazování průřezových témat v odborném výcviku

Zařazování průřezových témat je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí.

Témata:

- 1) Člověk a životní prostředí – kladen důraz na správné hospodaření se surovinami, výrobky, energií a odpady.
- 2) Člověk a demokratická společnost – kladen důraz na zásady společenského chování k hostům a spolupráci v týmu.
- 3) Člověk a svět práce – řešení problému při volbě vhodných technologických pracovních postupů.
- 4) Člověk a digitální svět – využívat komunikační technologie při řešení pracovních úkolů v rámci profese.

Realizace odborných kompetencí

Celkový počet hodin: 1920

1. ROČNÍK			
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet dnů	
Chování pracovníků ve službách	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná organizační uspořádání školy a výrobního střediska OV, smluvních pracovišť; - osvojí si ustanovení týkající se BOZP a PO; - zná druhy vybavení ve výrobním středisku a jeho použití; - při obsluze strojů a zařízení si osvojí hygienické předpisy při práci v gastronomických provozech; - při manipulaci s břemeny, při údržbě strojů a nástrojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu; 	<p>1. Základní členění a vybavení výrobního střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP, dodržování zásad PO - zásady poskytnutí první pomoci hygienické předpisy, školní řád 	2
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy skladů, používá zařízení skladů; - čistí a zabezpečuje sklady po ukončení provozu dle pokynů; 	<p>2. Dělení a vybavení skladů</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení skladů základní vybavení skladu 	2
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě; - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin; 	<p>3. Skladování potravin a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů 	2
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá vhodný inventář a zařízení kuchyně; - zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; 	<p>4. Inventář pro výrobu pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář pro výrobu pokrmů, nádobí trouby, sporáky, hnětací stroje, konvektomaty, mikrovlnné trouby, váhy, vozíky, kotle; 	2

	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady společenského chování k hostům; - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv; - řídí se pokyny nadřízených; - spolupracuje v týmu; 	<p>5. Společenské chování</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu 	3
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracovává a upravuje suroviny; - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů; - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; 	<p>6. Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - úpravy potravin, vaření, dušení, zadělávání pečeni, smažení zapékání, grilování - úpravy v mikrovlnné troubě, v konvektomatu 	5
stravovací služby	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá zpracování potravin rostlinného původu suchou a mokrou cestou; - zná další postupy zpracování potravin krájení, mletí, sekání, strouhání, lisování; 	<p>7. Předběžná úprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - zelenina, houby, ovoce, brambory, luštěniny, těstoviny, rýže 	7
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a význam polévek; - umí připravit jednoduché druhy vývarů dle technologického postupu; - připravuje bílé polévky dle technologického postupu; - zná použití zavárek a vložek; - umí dávkovat polévky podle norem a receptur pomocí vhodného inventáře 	<p>8. Úprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení - dávkování polévek - hnědé polévky, bílé polévky, přesnídávkové polévky - zavářky a vložky do polévek 	17
Volitelný okruh	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu jednotlivých příloh dle technologických postupů; - zná správnou volbu vhodných příloh k teplým pokrmům; - zná dávkování příloh dle norem a receptur; 	<p>9. Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor z těstovin z rýže - knedlíky a noky - přílohy ze zeleniny, z luštěnin 	29

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná význam bezmasých pokrmů z hlediska racionální výživy; - ovládá přípravu bezmasých pokrmů za použití vhodných tuků a dodržování technologických postupů; - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu; 	<p>10. Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídla z brambor; - zeleninová jídla; - jídla z rýže, z vajec; - žemlovky a sladké pokrmy; - jídla ze sýra a tvarohu; - polotovary; 	27
<p>Celkem dnů</p>	96	
<p>Celkem hodin</p>	576	

2. ROČNÍK			
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet dnů	
Chování pracovníků ve službách	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení; - charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení; - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram; - udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky; 	<p>1. Základní vybavení ubytovacího zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení údržba interiérů - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách 	2
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsob ošetřování prostor ubytovacího zařízení; - zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; - uklidí pokoje včetně příslušenství; - provede úklid společných prostor, doplní toaletní papír a hygienické potřeby; - postupuje v souladu s pokyny nadřízeného; - nakládá s obaly a odpady podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí; - dbá na třídění odpadů, šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách; 	<p>2. Úklid ubytovacích zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce pokojské - další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - úklidové čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky - nakládání s odpady 	6
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontroluje dodržování domovního řádu; - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku; - obstará nenáročnou údržbu (výměna poškozených součástí atd.); 	<p>3. Provoz ubytovacího zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - domovní řád - drobná údržba - provozní a ubytovací řád 	1

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí stroje); - popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje; - dávkování čisticích prostředků; - operaci provede v souladu se zásadami BOZP; 	<p>4. Stroje a zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha strojů a zařízení pro úklid 	2
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přepojuje telefonní hovory na recepci; - vydává a přebírá klíče; - zabezpečí přepravu zavazadel; 	<p>5. Základní činnosti na recepci</p> <ul style="list-style-type: none"> - telefonní provoz, základní činnosti 	1
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady společenského chování k hostům; - dbá na svůj zevnějšek; - udržuje v čistotě pracovní oděv; - řídí se pokyny nadřízených; - spolupracuje v týmu; 	<p>6. Chování pracovníků ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování, základní společenská pravidla - pracovní oděv - práce v týmu 	1
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - zajistí první pomoc při úrazu; - dodržuje hygienické předpisy; 	<p>7. Bezpečnost a hygiena práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika - BOZP, - hygienické předpisy, - první pomoc 	1

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny; - opracovává a upravuje suroviny; - připravuje základní pokrmy studené kuchyně a volí příslušné technologické postupy; - charakterizuje druhy jednotlivých výrobků; 	<p>8. Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam výrobků studené kuchyně - úprava majonéz - úprava obložených chlebičků - chuťovky plněná zdobená vejce a zelenina - masité pěny, obložené mísy, saláty 	17
---	--	----

	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami a recepturami; - volí a použije vhodné suroviny; - opracovává a upravuje suroviny, ze kterých připravuje pokrm dle technologického postupu; - používá vhodný inventář; 	<p>9. Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - hrubé omáčky bílé, hnědé - jemné omáčky 	6
Stravovací služby	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami; - připravuje pokrmy dle technologických postupů; - dohotovuje a expeduje pokrmy; - zná rozdělení hovězího masa 	<p>10. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava- vaření, dušení, pečení, smažení - úprava drobů, minutky 	17
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení vepřového masa; - pracuje s normami a recepturami; - připravuje pokrmy dle technologického postupu; - dohotovuje a expeduje pokrmy; 	<p>11. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava - vaření, dušení, pečení, smažení - úprava drobů, minutky 	19
Volitelný okruh	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná použití uzeného masa a uzenin; - připravuje pokrmy dle technologických postupů; - dohotovuje a expeduje pokrmy 	<p>12. Uzené maso vaření</p> <ul style="list-style-type: none"> - použití masa a uzenin 	4
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení a předběžnou úpravu zvěřiny; - zná použití jednotlivých částí; - umí připravit pokrmy z jednotlivých druhů zvěřiny dle daných technologických postupů; 	<p>13. Zvěřina předběžná</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava - rozdělení - pokrmy ze zvěřiny 	3
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná správný výběr mas na mleté pokrmy; - umí připravit pokrmy z mletých mas dle daných technologických postupů; - umí vybrat vhodné přílohy; 	<p>14. Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné druhy na mletí - pokrmy z mletých mas 	5
Volitelný okruh	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná jednotlivé druhy drůbeže; - umí opracovat a upravit drůbeží maso; - umí připravit pokrmy z drůbeže dle daných technologických postupů; 	<p>15. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže - předběžná úprava - pokrmy z drůbeže - pokrmy z drobů 	7

	Žák: - zná rozdělení a předběžnou úpravu ryb sladkovodních i mořských; - umí připravit pokrmy z jednotlivých druhů ryb dle příslušných technologických postupů;	16. Ryby - předběžná úprava ryb; - úprava pokrmů z ryb	4
	Celkem dnů		96
	Celkem hodin		672

3. ROČNÍK			
Výsledky vzdělávání		Učivo	Počet dnů
Chování pracovníků ve službách	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umí vybrat pro zadanou práci vhodné pomůcky a čisticí prostředky; - uklidí pokoje, vyvětrá, vymění ložní prádlo, doplní toaletní potřeby; - umí udržovat podlahové plochy podle jejich charakteru; 	<p>1. Úklid v ubytovacím zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce pokojské, další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - úklidové čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky 	6
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná praktické použití gastronomických pravidel; - zná charakteristiku nabízených pokrmů a nápojů; - zvládá pravidla hygieny a estetiky v provozu; - zvládá pohotové a plynulé vyjadřování v mateřském jazyce; 	<p>2. Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventář - údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 	4
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů; - dbá na třídění odpadů; - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i ubytovacích službách; 	<p>3. Ochrana životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly 	2

	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště na provoz; - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů; - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku, odbytovém středisku a na úseku ubytování; - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram; - udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky; 	<p>4. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace a rozdělení práce v úseku - příprava a úklid pracoviště 	2
Stravovací služby	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; - zná základní druhy těst, náplní, krémů; - rozlišuje jednotlivé tepelné úpravy při přípravě moučnicků; - zná dávkování moučných pokrmů a moučnicků; - připravuje běžné teplé nápoje; 	<p>5. Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - moučníky z kynutého těsta - moučníky z litých těst, linecké cukroví - moučníky z piškotového těsta - moučníky z listového těsta - kaše a pudinky - teplé nápoje 	9
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná požadavky na dietní stravování; - připravuje základní dietní pokrmy; - orientuje se v kuchyni cizích zemí; - vhodně umí zařadit teplý pokrm v menu s ohledem na další pokrmy; - umí připravit pokrmy dle technologických postupů; 	<p>6. Alternativní téma</p> <ul style="list-style-type: none"> - dietní pokrmy - cizí kuchyně - teplé předkrmy 	14

Volitelný okruh (disponibilní hodiny)	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umí pracovat s odbornou literaturou; - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu; - umí získané informace uplatňovat v pracovním procesu; - pomáhá při přípravě pokrmů; - ovládá čistit, udržovat a zabezpečovat použitý inventář a stroje; - umí dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram; - dodržuje zásady hygieny a bezpečnost práce v průběhu pracovních činností; - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici; - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu; - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; 	<p>7. Příprava na závěrečné zkoušky</p> <ul style="list-style-type: none"> - hovězí maso, vepřové maso, drůbež, ryby, zvěřina telecí, skopové - uzeniny - estetická úprava a expedice pokrmů 	59
Celkem dnů			96
Celkem hodin			672