

Čj.: 2447/2011/var

**Výchovný ústav a středisko výchovné péče Klíčov, základní škola, praktická
škola a školní jídelna**

190 00 Praha 9 Prosek, Čakovická 51
IČO: 63110261, IZO:

65-51-E/02 Práce ve stravování

ŠVP kuchař/kuchařka

s platností od 1. září 2011

V Praze dne 30. srpna 2011

Mgr. Patrik Matoušů
ředitel

Úvodní identifikační údaje

Název a adresa zařízení:

Výchovný ústav a středisko výchovné péče Klíčov, ZŠ, PŠ a Šj

Čakovická 51
190 00 Praha 9 Prosek
T: 283883470-71
Fax: 283881172
ID schránka: ff4ggix
E.mail: matousu@klicov.cz
www.klicov.cz

Zřizovatel : MŠMT ČR, Karmelitská 7, Praha 1
Ředitel : Mgr. Patrik Matoušů
IČO : 631 10 261
IZO :

Kód a název oboru vzdělávání:

Obor vzdělávání (RVP): 65-51-E/02 Práce ve stravování
Školní vzdělávací program (ŠVP): Kuchař / kuchařka

Délka přípravy: 2 roky, denní studium
Určeno pro: klienty výchovného zařízení
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání
Způsob ukončení přípravy: závěrečná zkouška
Doklad o dosažení stupně vzdělání: výuční list
Zahájení s účinností: od 1. září 2011

Obsah

Úvodní identifikační údaje	2
Obsah.....	3
1 Profil absolventa.....	4
1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi.....	4
1.2 Očekávané výstupy vzdělávání - kompetence absolventa	4
1.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělávání	6
1.4 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání	6
2 Charakteristika školního vzdělávacího programu	7
2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání v daném programu	7
2.2 Organizace výuky.....	7
2.3 Způsob hodnocení žáků	8
2.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví	10
3 Způsoby a stěžejní metody rozvoje odborných a klíčových kompetencí.....	11
3.1 Klíčové kompetence.....	11
4 Průřezová témata	14
5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných	15
6 Učební plán	17
6.1 Identifikační údaje.....	17
6.2 Tabulka – učební plán	17
6.3 Poznámky k učebnímu plánu	17
6.4 Přehled využití týdnů ve školním roce.....	18
7 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	19
8 Učební osnovy.....	20
8.1 Český jazyk a literatura	20
8.2 Anglický jazyk	26
8.3 Občanská výchova.....	31
8.4 Matematika.....	39
8.5 Tělesná výchova	43
8.6 Informační a komunikační technologie	47
8.7 Zařízení a provoz.....	52
8.8 Potraviny a výživa	57
8.9 Stolničení	63
8.10 Technologie přípravy pokrmů	67
8.11 Hospodářské výpočty	75
8.12 Estetická výchova.....	79
8.13 Odborný výcvik.....	83
9 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	91
9.1 Organizační zabezpečení vzdělávání	91
9.2 Personální zabezpečení vzdělávání	92
9.3 Materiální zabezpečení vzdělávání	92
10 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	93

1 Profil absolventa

Název a adresa zařízení	Výchovný ústav a SVP Klíčov, ZŠ, PŠ a Šj, 190 00 Praha 9, Čakovická 51
Kód a název oboru vzdělání	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu	Kuchař / kuchařka
Délka a forma studia	2 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Zahájení s účinností:	od 1. září 2011

Tento ŠVP je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu Zákona č.561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, viz § 16.

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolventi školního vzdělávacího programu se mohou, v rámci svých možností a individuálních schopností, uplatnit v oblasti přípravy pokrmů ve všech typech zařízení společného stravování. Získané znalosti a dovednosti mohou uplatnit i při jednoduché obsluze hostů. Disponují kompetencemi příslušnými pro výkon odborných prací při přípravě a odbytu pokrmů a nápojů. Uplatní se jako kuchaři ve výrobních zařízeních od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku ve velkých, středně velkých i malých provozech, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách jídel a knedlíků. Budou schopni připravovat jednoduché teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů a nápoje. Absolvent se může po absolvování ucházet o přijetí do dalších příbuzných učebních oborů.

1.2 Očekávané výstupy vzdělávání - kompetence absolventa

Očekávané výstupy vzdělávání zahrnují odborné kompetence vztahující se k oboru vzdělání. Odborné kompetence, které vyjadřují postoje a návyky, ke kterým vzdělávání směřuje. Výsledky vzdělávání, které se vztahují k rozvoji klíčových a občanských kompetencí a specifické výsledky vzdělávání, na které se vzdělávací program zaměřuje. Žák si je vytváří na úrovni svých individuálních schopností a studijních předpokladů.

Absolvent ŠVP

- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- orientuje se v sestavení jídelního lístku podle gastronomických pravidel
- dodržuje stanovené normy pro přípravu teplých a studených pokrmů
- provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržuje sanitační řád
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádí úklid a čištění skladovacích prostor

- podle pokynů připravuje teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení
- připravuje podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety, apod.
- ovládá přípravu jednoduchých moučníků
- připravuje teplé nápoje
- udržuje a zabezpečuje použitý inventář
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- pomáhá při obsluze hostů, provádí jednoduchou obsluhu
- sklízí použitý inventář; čistí, udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u rozličných zařízení, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).
- posoudí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- efektivně hospodaří a nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Absolvent je veden tak, aby

- měl představu o možnostech svého dalšího vzdělávání ve svém oboru
- ovládal možnosti vyhledání a zpracování informací, využil k vyhledávání informací výpočetní techniku, otevřené zdroje informací
- získal dovednosti v oblasti komunikativní, vyjadřoval se přiměřeně účelu jednání, formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchal pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- uplatnil základní matematické znalosti a dovednosti při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích
- vyjadřoval se a vystupoval v pracovním i osobním životě v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- uvědomoval si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých
- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- uvažoval o významu životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje
- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života ostatních

- uplatňoval odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- posuzoval reálně možnosti svého uplatnění na trhu práce
- využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb v oblasti světa práce
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku

1.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno po dvou letech řádného denního studia vykonáním předepsané závěrečné zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými legislativními předpisy. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných předmětů, z ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky. Praktická zkouška obsahuje přípravu samostatné odborné práce – *slavnostní menu*. Součástí závěrečné praktické zkoušky je obsluha hostů, obhajoba a prezentace vlastní práce a dále úklid a údržba použitého inventáře a pracoviště.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

1.4 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Podmínky pro přijímání žáků se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. a dalšími prováděcími předpisy v platném znění. Vzdělávací program 65-51-E/02 Práce ve stravování je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku a splňují podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče (stanoveno vládním nařízením).

Další podmínkou je splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok ředitelem školy. Přihlíženo je k dosaženému stupni vzdělání na základní nebo speciální škole, k výstupnímu hodnocení žáka, k doporučení diagnostického ústavu a pedagogicko psychologické poradny.

1.4.1 Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání v oboru je splnění podmínek zdravotní způsobilosti. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích předpokládaného uplatnění.

Pro obor vzdělávání Práce ve stravování nejsou zdravotně způsobilí uchazeči trpící zejména:

- nemocmi pohybového aparátu, znemožňující dlouhé stání a velkou fyzickou zátěž, zvedání těžkých břemen, postižením páteře

- těžkými poruchami zraku
- onemocněním kůže a spojivek
- prognosticky závažnou a nekompenzovanou formu epilepsie a syndromy a kolapsové stavy
- chronickým a závažným alergickým onemocněním
- a dalšími zdravotními omezeními o kterých rozhodne ošetřující lékař

Před přijetím do oboru je nutné vyšetření na infekční onemocnění. Podmínkou při nástupu do prvního ročníku je předložení platného zdravotního průkazu.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název a adresa zařízení	Výchovný ústav a SVP Klíčov, ZŠ, PŠ a Šj, 190 00 Praha 9, Čakovická 51
Kód a název oboru vzdělání	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu	Kuchař / kuchařka
Délka a forma studia	2 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Zahájení s účinností:	od 1. září 2011

2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání v daném programu

Vzdělávací program, v souladu s individuálními potřebami a možnostmi žáků (speciální vzdělávací potřeby), se zaměřuje především na vypěstování kladného vztahu k práci, na rozvoj komunikačních a sociálních dovedností, kultivaci osobnosti, výchovu ke zdravému životnímu stylu a dosažení maximální možné míry samostatnosti. Důraz klade zejména na získání znalostí a dovedností důležitých nejen pro profesní uplatnění na trhu práce, ale též k nalezení svého místa ve společnosti.

Vzdělávací program je realizován ve škole, která je zřízena jako součást výchovného ústavu. Toto zařízení poskytuje komplexní péči dětem ve věku 15 – 18, resp. 19 let, u nichž byla nařízena ústavní výchova, předběžné opatření, popř. uložena ochranná výchova. Zajišťuje tak vzdělávání a profesní přípravu dětem, které z různých důvodů selhaly na běžných typech škol a u nichž jsou šance na získání středního stupně vzdělání standardním způsobem velmi nízké.

2.2. Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, umístěné v zařízení pro výkon ústavní a ochranné výchovy s poruchami

chování. Vzhledem k výše uvedenému je výuka organizována se zřetelem na tyto individuální zvláštnosti. Organizace výuky spočívá v prostrídání praktické i teoretické části v jednom vyučovacím týdnu. Tímto se snažíme docílit vyšší efektivity ve výuce a zabránit jednostrannému zatížení žáků během jednoho týdne.

Teoretické vyučování, které zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá podle platného rozvrhu hodin v učebnách školy. Využívají se běžné kmenové učebny, učebna vybavená audiovizuální technikou, učebna výpočetní techniky, posilovna, prostory víceúčelového hřiště, a nekrytý bazén v areálu zařízení. Součástí výuky jsou exkurze, výlety a účast žáků na gastronomických a jinak tématických výstavách.

Odborný výcvik zajišťuje učitel odborného výcviku. Učební plán stanovuje činnosti, ve kterých se žáci rozdělují do malých skupin. V odborném výcviku se dodržuje pracovní doba a doba na přestávky podle zákoníku práce. Odborný výcvik probíhá v kuchyni a jídelně školského zařízení. Dle aktuálních možností, mohou žáci v rámci odborného výcviku docházet také na smluvní pracoviště.

Výuka teoretického i praktického vyučování se opírá především o tyto formy:

- běžné frontální vyučování, diskuse, problémové vyučování
- skupinová výuka, demonstrační metody
- praktické vyučování v kuchyni zařízení
- praktické vyučování na smluvních pracovištích
- besedy s odborníky z praxe
- účast na gastronomických výstavách, rautech, soutěžích
- exkurze do gastronomických podniků a potravinářských provozů

Samotný průběh a organizace vzdělávání ve škole zřízené při výchovném zařízení vykazuje mnoho zvláštností a specifíků, které je nutné zohlednit v rámci ŠVP, a to jak při organizaci výuky jako celku, tak i v organizaci jednotlivých předmětů. Žáci jsou do oboru přijímáni převážně k počátku školního roku, ale není výjimkou zařazení i v průběhu školního roku a to především z diagnostických ústavů, či z jiných typů škol a školských zařízení. Tyto situace jsou řešeny individuální výukou, doučováním a doplňováním zanedbaného učiva. Z výše popsaného vyplývá, že učitelé jsou připraveni organizaci výuky aktuálně přizpůsobovat konkrétním situacím a dané úrovni žáků ve třídě. Vždy se jedná o vysoce individualizovanou výuku.

2.3 Způsob hodnocení žáků

Základem pro hodnocení prospěchu a chování ve výuce tvoří platná legislativa a pravidla pro hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu, kde sjednocují požadavky teoretického a praktického vyučování.

Hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání a chování žáků pedagogickými pracovníky je jednoznačné, srozumitelné, srovnatelné s předem stanovenými kritérii, věcné, všestranné, pedagogicky zdůvodnitelné, odborně správné a doložitelné.

Vlastní hodnocení žáka probíhá na základě hloubky porozumění získaným poznatkům, schopnosti je aplikovat při řešení problémů s využitím kritického myšlení, schopnosti pracovat s textem, samostatnosti v úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.

Hodnocení teoretického vyučování

Je uplatňována ústní i písemná forma hodnocení. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování, případně grafická úprava. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty a samotná aktivita žáků při vyučování. Podklady pro hodnocení vzdělávacích výsledků a chování žáka získává každý učitel průběžně těmito metodami a prostředky:

- soustavným diagnostickým pozorováním žáka;
- soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování;
- různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testy;
- konzultacemi s ostatními učiteli a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko psychologických poraden a zdravotnických služeb, zejména u žáků s trvalejšími psychickými a zdravotními potížemi a poruchami;
- rozhovory s žákem.

Hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. V hodnocení se pohlíží zejména na:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem;
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce, zručnost a rychlost;
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech;
- aktivitu, samostatnost, tvořivost, iniciativu v praktických činnostech;
- kvalitu výsledků činnosti, motorickou přesnost;
- organizaci vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti;
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a péči o životní prostředí;
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie, překonávání překážek v práci;
- obsluhu a údržbu výrobních zařízení a pomůcek, nástrojů, nářadí.

Při samotném hodnocení žáků se využívá známkování, spojené se slovním hodnocením a vedením žáků k vlastní sebereflexi. Hodnocení žáků v rámci odborného výcviku na pracovištích potravinářské výroby probíhá na základě komunikace s vedoucím pracoviště.

Společné zásady při hodnocení:

- hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická

- podstatné je, aby nehodnotil pouze vyučující, ale využíval i formy žákovy sebereflexe a kolektivního hodnocení
- hodnocení musí dát perspektivu všem žákům - zvláště žákům s SPU
- základem pro hodnocení je partnerský přístup, komunikativní přístup, vytvoření vztahu – učitel x žák
- podstatný je individuální přístup k žákům a respektování jejich individuality
- vyučující je ten, kdo vede na cestě k poznání, inspiruje a pomáhá
- chyba není nežádoucím jevem, jde o přirozený znak poznávání

Každé pololetí je žákům vydáváno vysvědčení. Za první pololetí lze vydat místo vysvědčení *Výpis z vysvědčení*. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací (známkou), dle platných směrnic a pravidel.

2.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany (BOZP). Výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vychází z platných právních předpisů.

Prostory určené k vyučování splňují podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů. Délka i obsah praktické přípravy žáků zakotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy Školského zákona č. 561/2004 Sb. a všech souvisejících zákonů, vyhlášek a ustanovení. Škola má zpracovanou dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. V podmínkách školy je problematika BOZP ve vztahu k žákům řešena v poučeních pro výkon odborného výcviku v zápisníku BOZP, v řádech učeben a ve školním řádu. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro učebnu IKT a pro všechny prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik

Žáci jsou vždy na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni v rámci vstupního školení a to pro teoretickou výuku i odborný výcvik zvlášť. Toto učitel eviduje v třídní knize a v deníku odborného výcviku a žák stvrzuje svým podpisem v zápisníku BOZP. Do deníku evidence se zapisují i dílčí poučení (návody k obsluze strojů a zařízení). Stejně tak, je vždy poučen nově přichozí žák. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena, žáci jsou poučeni vedoucím pracovníkem pracoviště.

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

3. Způsoby a stěžejní metody rozvoje odborných a klíčových kompetencí

Konkrétní metody a formy vzdělávání jsou plně v kompetenci jednotlivých vyučujících, kteří při jejich výběru zohledňují charakter předmětu, požadované výsledky vzdělávání, situaci v pedagogickém procesu, strukturu třídního kolektivu, individuální zvláštnosti žáků a možnosti školy. Učitelé kladou důraz na efektivní motivaci žáků vedoucí k samostatnosti, osobní odpovědnosti, schopnosti týmové spolupráce. Nedílnou součástí výuky je využití názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce žáků, řešení problémových situací i skupinová práce. Je zohledněno využití informačních a komunikačních technologií, časopisů a odborné literatury v konkrétních předmětech.

Nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu je týmová spolupráce všech vyučujících, vzájemná kooperace s vychovateli a v neposlední řadě se zákonnými zástupci. Nejde pouze o rozvíjení osobnosti žáka po stránce odborné v daném učebním oboru, ale o všestranné působení na rozvoj jednotlivce s poruchami chování, kde je nutné zvážit celou řadu souvislostí a okolností, které ovlivňují výchovně vzdělávací proces. Tento směřuje k celkovému rozvoji osobnosti jedince, který má často velmi negativní vztah ke školní práci a školní docházce. Podpora žáka je zaměřena na posílení jeho motivace ke školní práci, k sebezrovoji a dalšímu vzdělávání orientovanému na profesní dráhu. Výuka je vždy přizpůsobena úrovni žáka a jeho osobnostním zvláštnostem s přihlédnutím na průběh předchozího vzdělávání.

Profesní příprava je zaměřena na rozvíjení jednotlivých složek osobnosti, na posílení sebevědomí a prožití pozitivní zkušenosti. Výuka je postavena především na získávání praktických dovedností a zkušeností.

3.1. Klíčové kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili na úrovni odpovídající jejich individuálním schopnostem a učebním předpokladům následující klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- využívat techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- číst s porozuměním texty, umět vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí
- ovládat práci s textem
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov) a pořizovat si poznámky

- stanovit si cíle svého učení (např. metoda postupných kroků), přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru, povolání

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolů, rozpoznat jádro problému, umět získat informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmové řešení)
- navrhnout způsoby řešení problémů
- volit nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívat při řešení problémů dřívější zkušenosti

Komunikativní kompetence

- Umět se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace (prezentovat se při oficiálním jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- své myšlenky vyjadřovat srozumitelně vhodným způsobem
- diskutovat, naslouchat druhým lidem, mít vlastní názor
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná témata, pracovní a jiné písemnosti (např. žádosti, formuláře, strukturovaný životopis, pracovní postupy...)

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, reagovat odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmout radu i kritiku, předcházet konfliktům a diskriminaci
- zadané úkoly plnit zodpovědně podle svých schopností a možností, ověřovat si získané poznatky
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- Jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od neshášenlivosti, xenofobie, diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické společnosti
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat k aktivní toleranci identity druhých lidí
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě

- chápat význam životního prostředí pro člověka, jednat v duchu udržitelného rozvoje, získávat informace o ekologických výrobcích a šetrném způsobu chování k životnímu prostředí
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- zajímat se o dění u nás i ve světě, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní a evropské kultury

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít vědomosti a dovednosti potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovněprávních vztazích a v činnostech podniku
- mít reálnou představu o situaci na trhu práce, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umět srovnávat se svými představami
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení, být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, dokázat vhodně komunikovat s nastávajícími zaměstnavateli

Matematické kompetence

- při své práci umět využívat matematické dovednosti, postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, schémata, grafy apod.)
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství), některé matematické vzorce
- rozpoznat základní tvary předmětů, jejich vzájemnou polohu v rovině a prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžné praxi

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z internetu
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních)

Žáci jsou ve výuce vedeni k přehledu o možnostech uplatnění na trhu práce, schopnostem uplatnit se na trhu práce, k začlenění se do společnosti. Dále k pozitivnímu vztahu k pracovním činnostem a vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli.

V teoretické výuce jsou zastoupeny moderní metody a přístupy aktivizující samostatnost žáků; s využitím didaktických pomůcek (DVD, videa, magnetofon, PC výukové programy apod.). Žáci jsou vedeni k aplikaci matematických postupů při řešení praktických úloh v běžných situacích, k práci s osobním počítačem s běžným základním vybavením a k schopnostem samostatně získávat informace z různých zdrojů. Praktická výuka v rámci odborného výcviku žáky seznámí s širokou škálou technologických postupů s cílem, aby žáci získali praktické zkušenosti v oblasti moderních

přístupů, postupů a zpracování surovin, ale také se stroji a zařízeními používanými při přípravě pokrmů.

Důraz je kladen na vzájemnou kooperaci ve skupině žáků a s vyučujícím. Uplatňovány jsou metody kritického myšlení a diskuze. Výuka směřuje k rozvoji kreativity a flexibility. Aplikovány jsou metody reflexe a sebereflexe žáků. Rozvíjeny jsou komunikační kompetence žáků - srozumitelná formulace myšlenek, naslouchání, diskuze.

Ve výuce odborných předmětů je kladen důraz na kvalitu provedené práce, dodržování hygienických zásad a požadavků BOZP. Dále na dodržování technologických postupů a norem, prezentování vlastní práce žáků široké veřejnosti při různých příležitostech. Tím je zabezpečena provázanost aplikace technologických postupů na konkrétní úkol z praxe a propojenost s reálným životem (občerstvení na besídky, prezentace výrobků teplé a studené kuchyně při různých příležitostech – rauty, vánoční besídky, obsluha při expedici obědů v jídelně zařízení apod.).

Záměrem odborného vzdělávání je připravit žáka, na úrovni odpovídající jeho učebním předpokladům a osobním schopnostem, na úspěšný, smysluplný a odpovědný občanský i pracovní život. Žák je veden k rozvíjení aktivního přístupu k pracovnímu životu; k vytváření odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování stanovených pravidel; k rozvoji dovedností potřebných při jednání s lidmi, k přijímání stanoviska jiných lidí, k obhájení vlastního životního postoje.

Ve vzdělávacím programu je směřováno k rozvoji tělesných, duševních schopností a dovedností žáků; k rozvoji kreativity a fantazie a k rozvoji volných vlastností. Podstatné je vedení k schopnosti spolupracovat s ostatními a podílet se na životě společnosti.

4 Průřezová témata

Průřezové téma občan v demokratické společnosti je uskutečňováno jak ve výuce všeobecně vzdělávacích tak i v odborných předmětech. Promítá se zejména do výuky občanské výchovy, ale také do odborného výcviku. Žáci jsou vedeni k vytváření demokratického klimatu ve skupině. Do výuky jsou zařazovány především diskusní a simulační metody k řešení problémových situací, metody vedoucí k funkční gramotnosti žáků, projektová výuka apod. Žáci jsou vedeni k rozvíjení sebevědomí a vlastní odpovědnosti, k hledání a přijímání kompromisů, k dovednosti diskutovat o citlivých tématech, k ochotě angažovat se v prospěch svůj, ale také pro veřejné zájmy, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot.

Průřezové téma člověk a životní prostředí se promítá do celkového provozu školy a výuky, především ve smyslu třídění odpadů a péči o zeleň a okolní prostředí školy. Environmentální výchova má velmi úzkou vazbu na odborné předměty a odborný výcvik, stává se nedílnou součástí sportovně turistický kurzů, výletů a exkurzí.

Průřezovému tématu člověk a svět práce je věnována pozornost po celou dobu vzdělávání. Významnou roli hraje odborná praxe žáků, která je vykonávána převážně v kuchyni zařízení a dle aktuálních možností i v reálných pracovních podmínkách provozoven společného stravování. Do výuky jsou zařazovány tématické exkurze do restaurací, hotelů, pivovarů a specializovaných

gastroobchodů a tematických výstav. Žáci tak mají možnost se seznámit se skutečným pracovním prostředím, personálním klimatem, organizační strukturou a pracovní náplní zaměstnanců v oboru. Důležité jsou besedy s orientací na aktuální situaci na trhu práce, zařazováním konkrétních informací a rad, získání povědomí o rekvalifikacích a dalším vzdělávání. Aktivity spojené s obsahem průřezového tématu člověk a svět práce přispívají k rozvoji klíčových kompetencí žáka a to především v oblasti sociálně komunikační (práce v týmu, komunikace s prostředím vně školy a vně celého zařízení), v oblasti řešení problémů a v oblasti získávání a zpracování informací.

Průřezové téma informační a komunikační technologie je realizováno především v samostatném předmětu, který je zařazen v obou ročnících. Žáci uplatňují informačních a komunikační technologie i v ostatních předmětech s ohledem na praktickou stránku výuky. Žáci jsou vedeni k schopnostem pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využívat v průběhu vzdělávání a v budoucnu i v rámci profese, pro kterou jsou připravováni. Jsou školeni k používání základního a aplikačního programového vybavení počítače, aby dokázali vyhledávat a využívat informace. Těžištěm výuky je provádění praktických úkolů, cvičení, samostatných prací, projektů a testů s použitím počítače a speciálních výukových programů.

5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávací program je realizován ve střední škole, která je zřízena jako součást výchovného zařízení. Z tohoto je patrné, že jsou v oboru vzdělávání převážně žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Jde o děti s nařízenou ústavní, popř. uloženou ochrannou výchovou. Ve škole mohou být také žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním a se specifickými vývojovými poruchami učení. Při hodnocení žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Vyučující respektují doporučení psychologických vyšetření žáků a uplatňují je při klasifikaci a hodnocení chování žáků a také volí vhodné a přiměřené způsoby získávání podkladů. U žáků s vývojovou poruchou učení rozhodne ředitel školy o použití slovního hodnocení na základě žádosti zákonného zástupce žáka.

Pro zjišťování úrovně žakových vědomostí a dovedností volí učitelé takové formy a druhy zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka a na něž má porucha jen minimální negativní vliv. Dítě s vývojovou poruchou učení nebude vystavováno úkolům, v nichž vzhledem k poruše nemůže přiměřeně pracovat a podávat výkony odpovídající jeho předpokladům. Kontrolní práce a diktáty píšící tito žáci po předchozí přípravě.

V průběhu celého vzdělávání pracuje s každým jednotlivým žákem celý tým odborných pedagogických pracovníků, kteří se snaží naplňovat stanovené výchovně vzdělávací cíle v mimoškolní i školní oblasti. V této fázi vzájemně kooperují učitelé, vychovatelé, dle potřeby také psycholog, popř. psychiatr.

Žáci se *speciálními vzdělávacími potřebami* mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou činnost školy.

Všichni vyučující jsou plně informováni o žácích se speciálně vzdělávacími potřebami, které učí, o jejich potřebách a zvláštích. V práci s těmito žáky je vždy uplatňován individuální přístup. V opodstatněných případech je navázána spolupráce se spádovou pedagogicko psychologickou poradnou. Samotný přístup spočívá především ve volbě vhodných výukových metod a strategií, především v motivaci ke studiu a ve volbě vhodného výchovného působení na žáka, a pokud je to možné, navázání intenzivní spolupráce s rodinou. Pedagogičtí pracovníci školy se v rámci zkvalitnění péče a získávání nových poznatků, metod a forem práce v oblasti speciálního školství, pravidelně účastní seminářů a kurzů akreditovaných MŠMT ČR (DVVP).

Soustavná pozornost je věnována *prevenci nežádoucích sociálních projevů v chování žáků*. Zástupci školy se účastní pravidelných pedagogických porad zařízení i jednotlivých oddělení, kde pobývají žáci školy, stejně tak schůzek s kurátory, rodiči a předávají jim potřebné informace. Hodnocení školy je jedním z kritérií celkového hodnocení dětí v rámci výchovného zařízení. V opodstatněných případech pak zástupci školy napomáhají při začleňování dětí do běžných typů škol a naopak.

Škola a celé školské zařízení dále spolupracuje:

- s diagnostickými ústavy
- dětskými domovy se školou
- psychology a pedagogicko psychologickými poradnami
- s orgány sociálně právní ochrany dítěte (kurátory, soc.pracovníky)
- se středními školami v rámci běžné sítě škol

Žáci mimořádně nadaní se ve škole nevzdělávají. Nadaní žáci jsou vytipováni a po společné konzultaci se speciálním pedagogem, psychologem, zákonným zástupcem a dalšími zainteresovanými osobami je zvažována možnost začlenění do běžného typu středních škol.

6 Učební plán

6.1 Identifikační údaje

Název a adresa zařízení	Výchovný ústav a SVP Klíčov, ZŠ, PŠ a Šj, 190 00 Praha 9, Čakovická 51
Kód a název oboru vzdělání	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu	Kuchař / kuchařka
Délka a forma studia	2 roky, denní studium
Dosažený stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
Zahájení s účinností:	od 1. září 2011

6.2 Tabulka – učební plán

Kategorie a názvy předmětů	1. ročník	2. ročník	Celkem
Český jazyk a literatura	2	1	3
Anglický jazyk	2	1	3
Občanská nauka	1	1	2
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	2	2	4
Informační a komunikační technologie (IKT)	1	1	2
Estetická výchova	1	0	1
Hospodářské výpočty	2	1	3
Potraviny a výživa	3	2	5
Stolníčení	2	1	3
Zařízení a provoz	1	1	2
Technologie přípravy pokrmů	2	2	4
Odborný výcvik	12	18	30
Celkem	32	32	64

6.3 Poznámky k učebnímu plánu

- Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin.
- Organizace výuky spočívá v prostrídání praktické i teoretické části v jednom vyučovacím týdnu.
- Vzhledem k značnému pohybu žáků v jednotlivých ročnících (útěky ze zařízení, krátkodobé pobyty v PL apod.), je možné výuku organizovat jako skupinovou.

6.4 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.ročník	2.ročník	
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	
Sportovně turistický kurz	0-1	0	
Časová rezerva (opakování, exkurze, vzdělávací akce, projekty)	6-7	5-6	
Závěrečná zkouška		1	
Celkem	40	40	

Poznámka: Sportovní kurzy (lyžařský výcvikový zájezd a sportovně turistický kurz) se organizují v souladu s metodickými pokyny MŠMT ČR k organizování lyžařského výcviku žáků a sportovně turistických kurzů. Mohou být organizovány i v jiném ročníku, než je uvedeno.

7 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti vzdělávací okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibil- ních hodin
<i>Jazykové vzdělávání</i>	1	Český jazyk a literatura	3	2
		Anglický jazyk	3	3
<i>Občanský vzdělávací základ</i>	2	Občanská nauka	2	
<i>Matematické vzdělávání</i>	2	Matematika	2	
		Hospodářské výpočty	3	3
<i>Estetické vzdělávání</i>	1	Estetická výchova	1	
<i>Vzdělávání pro zdraví</i>	2	Tělesná výchova	4	2
<i>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</i>	2	Informační a komunikační technologie	2	
<i>Chování pracovníku ve stravovacím provozu</i>	8	Potraviny a výživa	5	
		Stolníčení	3	
		Zařízení a provoz	2	2
		Technologie přípravy pokrmů	4	4
<i>Stravovací služby</i>	24	Odborný výcvik	30	6
<i>Disponibilní hodiny</i>	22			
Celkem	64		64	22

Počet týdnů výuky ŠVP: 33

8 Učební osnovy

8.1 Český jazyk a literatura

Vyučovací předmět:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	99

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

Předmět český jazyk a literatura je součástí všeobecného vzdělávání. Přispívá k rozvoji komunikačních schopností a napomáhá formovat postoje žáka.

Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikativní kompetence žáka a učí ho užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, zpracování a výměně informací. Kultivuje jazykový projev. Rovněž se podílí na rozvoji sociálních kompetencí.

Charakteristika učiva:

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají. Jazykové vzdělávání učí aktivně žáka užívat jazyka jako prostředku komunikace a také kultivuje jazykový projev žáka. Obsahem učivo navazuje na dosavadní znalosti a je rozděleno do dvou ročníků. Žáci jsou poučeni o správném používání jazyka. Jsou seznámeni s národním jazykem a s jeho útvary. Žák umí používat literární příručky. Žák rozvíjí svoji dosavadní slovní zásobu pomocí tvoření slov. Učivem si upevňuje vědomosti pravopisné i zákonitosti větné skladby. Žáci se seznámí s principy komunikace – jak písemné, tak i ústní.

Literární vzdělávání se zaměřuje na práci s uměleckým textem. Obecným cílem je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám.

Pojetí výuky (výukové strategie):

V mluvnické části je používáno učebnic pro odborná učiliště, pravidel českého pravopisu, slovník cizích slov, slovník spisovné češtiny aj. Zahrnuty jsou diktáty, doplňovací cvičení a testy. Ve výuce jsou využívány výukové programy na PC. Ve slohové části jsou zadávány slohové práce, ve kterých žáci trénují smysluplné vyjadřování. Literatura je zaměřena na četbu a interpretaci textů a audio či video ukázek. Žáci se snaží analyzovat konkrétní umělecké texty a jsou vedeni k návštěvám kin, divadel, přednášek, výstav apod. Žáci si důležité poznatky zaznamenávají do sešitu.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Výsledky jsou hodnoceny průběžně. Jsou zařazovány diktáty a doplňovací cvičení, které jsou hodnoceny písemnou formou. Ústní formou jsou hodnoceny především komunikační dovednosti. Žáci píšou slohové práce, ve kterých je hodnocen písemný projev žáka. V literární části se hodnotí úroveň čtenářského projevu, vlastní porozumění textu a schopnost interpretace přečteného. Hodnoceny jsou také formulace vlastních názorů žáků na dané umělecké dílo.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Cílem jazykového vzdělávání v českém jazyce je výchova ke kultivovanému projevu, který žákům umožní komunikovat, dorozumívat se a zpracovávat získané informace.

Literární výchova přispívá k celkové kultivaci člověka.

V rámci předmětu český jazyk a literatura jsou rozvíjeny *kompetence k učení* – žák je veden k tomu, aby zvládl práci s textem, vyhledával a zpracovával informace. V rámci *komunikačních kompetencí*

jsou rozvíjeny schopnosti přiměřeně se vyjadřovat v mluvených i psaných projevech, vhodně se prezentovat a naslouchat názorům druhých. Správně a srozumitelně formulovat své myšlenky, věcně a správně zpracovávat texty (žádosti, životopisy, formuláře atd.). V rámci *občanských kompetencí kulturního povědomí* je žák veden k zájmu o politické a sociální dění u nás a ve světě, k uznávání tradic a hodnot svého národa, k chápání jeho minulosti i současnosti v evropském i světovém kontextu. Podporuje místní, národní, evropské i světové kulturní hodnoty. *Kompetence využívat prostředky IKT* jsou rozvíjeny prací s informacemi. Žák je veden ke kritickému posuzování a ověřování si věrohodnosti získaných informací z různých zdrojů.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

- Dovede formulovat svoje myšlenky, názory a postoje
- Umí jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, navazovat dobré mezilidské vztahy, vyhýbat se konfliktním situacím a při řešení problémů hledat kompromisní řešení
- Zvládne se orientovat v mediích, informace kriticky hodnotit a optimálně využívat masová média pro své potřeby
- Váží si materiálních a duchovních hodnot a snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

- Dokáže esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- Ovládá strategie potřebné pro ochranu přírodních zdrojů a životního prostředí
- Kultivovaně pečuje o svůj životní prostor, pracovní prostředí a domov

Člověk a svět práce

- Ovládá strategie písemné i verbální potřebné při vstupu na trh práce, umí sestavit žádost o zaměstnání, životopis, úřední dopis, odpověď na inzerát a dokáže vyplnit formuláře

Informační a komunikační technologie

- Využívá informací získaných z médií

Vyučovací předmět:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v	
1. ročníku	2
2. ročníku	1

Celkový počet hodin za studium 99 hodin

Rozpis učiva pro 1. a 2.ročník	
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti z českého pravopisu a ověřuje a uplatňuje poznatky ze ZŠ - vysvětlí pojmy jazyk, řeč - užívá pojem národní jazyk - v ukázkách rozliší spisovnou češtinu, obecnou češtinu a nářečí -používá zásady správné výslovnosti - pracuje s jazykovými příručkami - zamýšlí se nad významem a strukturou slova - má přehled o základních pojmech z oblasti slovní zásoby - stanoví způsoby rozšiřování slovní zásoby - tvoří slova - používá slovní zásobu příslušného oboru vzdělání a odbornou terminologii - v písemném projevu uplatňuje, prohlubuje znalosti z českého pravopisu - vyhledává potřebné informace v pravidlech českého pravopisu -správně používá tvary podstatných a přídavných jmen v mluveném i psaném projevu -aplikuje pravidla psaní velkých písmen -uplatňuje pravidla českého pravopisu -orientuje se v pravidlech českého pravopisu 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Opakování a upevňování učiva ze ZŠ 2. Obecné poznatky o jazyce <ul style="list-style-type: none"> - Řeč, jazyk, původ češtiny - Národní jazyk a jeho útvary - Evropské a světové jazyky - Jazyková kultura - Jazykové příručky a jejich používání 3. Obohacování slovní zásoby a tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> - Význam slova - Slovní zásoba a její rozvrstvení vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - Základní způsoby tvoření slov 4. Principy českého pravopisu I. <ul style="list-style-type: none"> - Pravopis vyjmenovaných slov po b, f, l, m, p, s, v, z - Pravopis skupin bě/bje, vě/vje, pě/pje, mě/mně - Pravopis předložek s, z 5. Principy českého pravopisu II. <ul style="list-style-type: none"> - Psaní i/y v koncovkách podstatných jmen - Psaní i/y v koncovkách přídavných jmen - Pravopis slov s u, ú, ů - Psaní velkých písmen

<p>-komunikuje v různých situacích -vyjadřuje výstižně své myšlenky - vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně -vhodně se prezentuje</p> <p>-rozlišuje slohové útvary podle účelu a funkce - vytváří základní útvary administrativního typu</p> <p>-používá útvary prostě sdělovací</p> <p>-vybírá vhodné jazykové prostředky pro daný útvar -vytváří jednoduché vyprávění</p> <p>-vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a pozná rozdíly mezi nimi -rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>-interpretuje text a je schopen o něm diskutovat -čte úryvky z literárních děl</p> <p>-má přehled o knihovnách a službách, které nabízí -zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů -má přehled o denním tisku -pořizuje z odborného textu výpisky</p>	<p>6. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sloh, slohotvorní činitelé - Funkční styly - Žádost - Životopis - Osnova - Inzerát a odpověď na něj - Vyplňování poštovních tiskopisů - Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - Telefonický rozhovor - Formulování vzkazu na záznamník - Vypravování <p>LITERATURA</p> <p>Teorie literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstata a funkce literatury - Literární druhy a žánry - Jak si lidé vykládali svět <p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Četba a interpretace literárního textu - Hlavní literární směry a jejich důležitost představitelé v kontextu doby - Starověká literatura - Středověká literatura - Renesance a humanismus <p>Práce s textem a získávání informací</p> <p>Informatická výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knihovny a jejich služby - Noviny, časopisy, internet <p>7. Slovní druhy</p>
---	--

<p>-rozpozná slovní druhy, určuje u nich mluvnické kategorie</p> <p>-vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy</p> <p>-rozezná větu jednoduchou a souvětí</p> <p>-správně rozezná dané větné členy v textu</p> <p>-užívá základní pravidla psaní čárky ve větě jednoduché a souvětí</p> <p>-vyjadřuje se výstižně a pravopisně správně</p> <p>-zpracuje vlastní strukturovaný životopis</p> <p>-objasní funkci popisu</p> <p>-uvede charakteristické znaky popisu</p> <p>-vytvoří jednoduchý popis</p> <p>-identifikuje výklad podle charakteristických znaků</p> <p>-používá správnou slovní zásobu</p> <p>-argumentuje a obhajuje své názory</p> <p>-sestaví a přednese krátký projev</p> <p>-interpretuje konkrétní literární díla a diskutuje o nich</p> <p>-uplatňuje poznatky z literární teorie</p> <p>-charakterizuje základní znaky daných období</p> <p>-uvede hlavní literární směry a jejich představitele</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Slovní druhy jejich klasifikace - Ohebné slovní druhy - Mluvnické kategorie jmen - Mluvnické kategorie sloves - Neohebné slovní druhy <p>8. Skladba</p> <ul style="list-style-type: none"> - Věta jednoduchá a souvětí - Shoda podmětu s přísudkem - Psaní čárek ve větě jednoduché a souvětí <p>9. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobní a úřední dopis - Plná moc - Osobní dotazník - Popis prostý - Popis osoby, charakteristika - Výklad - Komunikační situace, komunikační strategie <p style="text-align: center;">LITERATURA</p> <p>Racionální studium textu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniky a druhy čtení - Orientace v textu <p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Četba a interpretace literárního textu v tematické oblasti baroko, divadlo – písňové texty <p>Systematizace literárního vývoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Romantismus - České národní obrození - Realismus - Literatura konce 19. století a počátku 20.století - Literatura 20.století - Současná literární tvorba
--	---

1. ročník	2. ročník
<p>ČESKÝ JAZYK 1. Opakování a upevňování vědomostí ze ZŠ 2. Obecné poznatky o jazyce 3. Obohacování slovní zásoby a tvoření slov 4. Principy českého pravopisu I. 5. Principy českého pravopisu II. 6. Komunikační a slohová výchova</p> <p>LITERATURA Teorie literatury Práce s literárním textem Práce s textem a získávání informací</p>	<p>ČESKÝ JAZYK 7. Slovní druhy 8. Skladba 9. Komunikační a slohová výchova</p> <p>LITERATURA Racionální studium textu Práce s literárním textem Systematizace literárního vývoje</p>

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

Vypracovala: Mgr. Olga Malá

8.2 Anglický jazyk

Vyučovací předmět:	ANGLICKÝ JAZYK
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	99

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU
<p>Obecné cíle: Cílem výuky anglického jazyka je připravit žáka na život v moderní multikulturní společnosti, kde se cizí jazyk stává komunikačním nástrojem v každodenním životě. Přispívat k harmonickému rozvoji osobnosti a rozvíjení jeho schopnosti učit se po celý život. Snažit se překonat u žáka strach z mluvení v cizím jazyce. Žák se přiměřeně vyjadřuje jednoduchými frázemi a větami, dovede popsat místo, kde žije a lidi, které zná, umí napsat jednoduchý text na pohlednici, vyplnit osobní formulář. Rozumí známým slovům a zcela základním frázím týkající se jeho osoby, rodiny...</p>
<p>Charakteristika učiva: Rozložení gramatického učiva konverzačních témat odpovídá probíraným lekcím v učebnici. Kromě základních učebnic jsou používány pracovní listy, zahraniční časopisy a slovník. Velmi často je využívána audiovizuální technika (video, audio, PC programy apod.).</p>
<p>Pojetí výuky (výukové strategie): Výuka probíhá převážně frontálně, jsou zařazovány soutěže, rozhovory, skupinová práce nebo poslech s porozuměním. Po dokončení samostatných vyučovacích celků je kladen důraz na opakování a upevňování učiva. Výuka může probíhat skupinovou formou.</p>
<p>Hodnocení výsledků vzdělávání žáků: Při ústním projevu je hodnocena zejména zvuková stránka jazyka. Dále je důležité správné užití probraných gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena opět přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel. Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně dílčími testy, průběžným zkoušením slovní zásoby, čtením s porozuměním, domácí přípravou a aktivitou v hodinách. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na své vzdělávací potřeby. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.</p>
<p>Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: V rámci předmětu anglický jazyk je naplňována <i>kompetence k učení</i>, kde jsou žáci vedeni k pozitivnímu vztahu ke vzdělávání, aby si uvědomovali význam celoživotního učení. Jsou vedeni k akceptaci hodnocení svých výsledků od ostatních a umění ovládat adekvátní techniku učení. Jsou vedeni k samostatné práci s textem a schopnosti vyhledat a zpracovat informace. Při naplňování <i>kompetence komunikativní</i> je žák veden k tomu, aby se vyjadřoval a prezentoval přiměřeně jak v písemném, tak i v mluveném projevu. Žák by měl interiorizovat výhody znalosti cizího jazyka pro životní uplatnění. Jsou směřováni k aktivnímu zapojení do diskuzí, formulování názorů, ke správnému dodržování jazykových a stylistických norem. Žáci umí vyplnit základní formuláře a sestavit svůj strukturovaný životopis. Uvědomují si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, tradice a hodnoty svého národa. Komunikují elektronickou poštou a získávají informace z internetu.</p>

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti:

- Žáci se přiměřeně vyjadřují ústně i písemně v různých komunikačních situacích
- Hovoří o sobě, své rodině, zájmech, o kamarádech
- Žák umí reagovat v základních společenských situacích

Člověk a životní prostředí:

- Žák popisuje život ve městě a na vesnici
- Dokáže hovořit o svém domově

Člověk a svět práce

- Žák je schopen popsat své povolání
- Sestavuje žádost o zaměstnání a životopis
- Ovládá základní komunikaci v rámci své profese

Informační a komunikační technologie

- Žák pracuje se slovníkem, s internetem a využívá práce s těmito informačními zdroji ke studiu a k prohlubování znalostí

Vyučovací předmět:	ANGLICKÝ JAZYK
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v	
1.ročníku	2
2.ročníku	1

Celkový počet hodin za studium 99 hodin

Rozpis učiva pro 1. a 2. ročník	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek - učivo
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - se seznámí se základy anglické výslovnosti a napodobuje přirozenou výslovnost - čte jednoduché věty a rozumí jim - hláskuje písmena abecedy a zapisuje je při diktování - představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště a záliby - pozdraví, rozloučí se na formální a neformální úrovni - poděkuje a vyjádří prosbu - napíše krátký dopis o sobě a vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu - časuje a využívá sloveso <i>být</i> v jednotném i v množném čísle - užívá neurčitý člen - zapíše a vyjmenuje číslovky 0 – 20 - používá osobní a přivlastňovací zájmena <ul style="list-style-type: none"> - sestaví a zapíše jednoduchou větu - rozumí jednoduchým cizojazyčným pokynům učitele - vytvoří a zapíše množné číslo podstatných jmen - časuje a využívá sloveso <i>mít</i> ve větách - rozpozná rozdíl v použití neurčitého a určitého členu, členy správně používá - vytvoří přivlastňovací pád - zapíše a vyjmenuje číslovky od 20 a výše - užívá názvy některých zaměstnání 	<p>1. Pozdravy a představení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abeceda, spelling - Pozdravy a představení - Osobní a přivlastňovací zájmena - Sloveso – <i>be</i> - Neurčitý člen - Číslovky 0 – 20 - Práce se slovníkem <p>2. Rodina a domov</p> <ul style="list-style-type: none"> - Množné číslo podstatných jmen - Sloveso – <i>have got</i> - Určitý člen - Přivlastňovací pád - Číslovky 20 a výše - Základní barvy - Konverzace: Má rodina - Základní předložky - Povolání

<ul style="list-style-type: none"> - používá předložky ve vhodném spojení - používá slovní zásobu na téma barvy - poskytne informace o sobě a své rodině - hovoří o členech své rodiny, jejich zálibách a povolání - vytvoří větu oznamovací, tázací se správným slovosledem - konverzuje v základních větách o svém volném čase, zálibách, denním režimu - pojmenuje dny v týdnu a měsíce - dotáže se na čas - určí kolik je hodin a čas zapíše - zapíše a používá násobné číslovky - vyjmenuje , zapíše a ve větách používá příslovečná určení - vytvoří slova s použitím <i>ingového</i> tvaru v přítomném čase - pojmenuje školní předměty, řekne jaké předměty má ve škole, co ho baví a co ne - pozná, ve kterých případech se použije přítomný průběhový čas - rozpozná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - pojmenuje místnosti v bytě - pojmenuje základní vybavení bytu - napíše stručný a jednoduchý text na pohlednici, přání k narozeninám - užívá slovní zásobu - sestaví základní jídelní lístek - pojmenuje základní druhy potravin, pití a oblečení 	<p>3. Zaměstnání, volný čas, denní režim</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přítomný čas prostý - Doplňující otázky - Dny v týdnu, měsíce - Konverzace: volný čas, záliby <p>4. Škola, vzdělání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Násobné číslovky - Určení času - Příslovečné určení času a místa - Přítomný čas průběhový - Konverzace. Škola <p>5. Bydlení a byt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Some, any, no - Přítomný průběhový čas - Konverzace: bydlená, byt <p>6. Stravování, nakupování, objednávka v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souhrnné opakování gramatiky - Jídelní lístek - Konverzace: objednávka jídla,
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - správně používá modální slovesa - časuje a používá sloveso <i>have to</i> - vyjádří budoucí čas - vyjádří přání, nabídku, žádost - vytváří budoucí prostý čas a správně ho používá - stupňuje přídavná jména a dokáže je použít a zapsat - používá jednoduché fráze, kterými požádá v obchodě o věci, zeptá se na cenu - používá ve větách minulý prostý čas - vytvoří a zapíše základní řadové číslovky - vytvoří rozkazovací způsob - krátce konverzuje o tom, jak strávil den 	<p>7. Volný čas a zábava</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modální slovesa <i>can</i> a <i>must</i> - Sloveso <i>have to</i> - Vazba – <i>going to</i> (budoucí čas) <p>8. Nakupování</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Would like, shall, can, could, may</i> (přání, nabídka, žádost) - Budoucí prostý čas - Stupňování přídavných jmen - Konverzace: v obchodě <p>9. Cestování a dovolená</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minulý čas slovesa – <i>be</i> - Minulý prostý čas - Rozkazovací způsob - Řadové číslovky <p>10. Domov, domácí práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minulý průběhový čas - Opakování gramatiky
--	--

1. ročník	2. ročník
1. Pozdrav a představení 2. Rodina a domov 3. Zaměstnání, volný čas, denní režim 4. Škola, vzdělání 5. Bydlení , byt 6. Stravování, nakupování, objednávka v restauraci	7. Volný čas, zábava 8. Nakupování 9. Cestování, dovolená 10. Domov, domácí práce

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

Vypracovala: Mgr. Andrea Cibulková

8.3 Občanská výchova

Vyučovací předmět:	OBČANSKÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	66

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Vzdělávání směřuje k připravenosti žáků na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti, se zaměřením na výchovu k demokratickému občanství, výchovu k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, byli slušnými a aktivními občany svého demokratického státu. Formuje správný postoj žáků k problémům šikany, násilí a rasismu a zároveň vede ke schopnosti vystupovat proti korupci, kriminalitě a dalším negativním jevům ve společnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k pochopení lidské svobody a tolerance a k odpovědnému a solidárnímu jednání. V předmětu jsou prohlubovány dovednosti potřebné k sebepoznání a sebehodnocení. Učí žáky hospodařit a chápat základní ekonomické pojmy. Rozvíjí schopnosti potřebné k diskusi, vyjadřování vlastních názorů a kritickému přijímání informací z médií. Žáci jsou vedeni ke schopnosti přijmout odpovědnost za vlastní rozhodování, jednání a chování, respektování hodnoty lidského života, k prohlubování národní a osobní identity. Dále pak k vytváření úcty k živé a neživé přírodě a ochraně životního prostředí.
Charakteristika učiva: Předmět je vyučován v obou ročnících po jedné hodině týdně. Učivo předmětu je zaměřeno na získání vědomostí a dovedností, které vedou žáky k chápání mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na člověka dnešní svět klade a k osvojení základních kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení občanské, politické, sociální, právní a mediální gramotnosti. Vzdělání navazuje na znalosti a dovednosti žáků, které získali v rámci základního vzdělání. <i>Výuka může být realizována skupinovou formou, spojením prvního a druhého ročníku.</i>
Pojetí výuky (výukové strategie): Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému učivu a práce s textem. Ve výuce se využívají didaktické pomůcky, výpočetní technika – PC programy. Kladen je důraz na diskusi, řešení problémů, samostatnost, úsudek a kultivovaná argumentace při obhajobě názoru. Výuka je dle vhodnosti doplňována didaktickou hrou. Součástí výuky jsou návštěvy výstav, tematických projekcí a návštěvy úřadů.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků: Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu. Průběžně jsou vědomosti ověřovány při ústním zkoušení a písemnou formou. Hodnocení je i přístup žáků k výuce a aktivita v hodinách. Hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí sebehodnocení. Při pololetní klasifikaci je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností.
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <i>Kompetence k učení</i> – žák je veden, aby naslouchal s porozuměním mluvenému projevu a pořizoval si samostatně poznámky, které bude využívat ke svému učení, využíval i jiné informační zdroje k získávání podkladů, porovnával své zkušenosti se zkušenostmi jiných lidí; dokázal hodnotit své pokroky a přijímal hodnocení výsledků od jiných lidí. Znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Komunikativní kompetence – žák je veden k vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a situaci, v projevech mluvených i psaných a vhodně se tak prezentoval. Formoval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a věcně správně, aktivně se účastnil diskusí a vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuse; respektoval názory druhých; vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – žák by měl reálně posuzovat své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, životních podmínek a dle zájmové a pracovní orientace. Reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednáním ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Žák je veden k finanční gramotnosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák je veden k odpovědnému a samostatnému jednání ve vlastním, ale i veřejném zájmu; k dodržování zákonů, jednání v souladu s morálními principy, respektování práv i osobnosti druhých lidí, popřípadě jejich kulturních odlišností (tolerance k identitě druhých); k postoji proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; uznávání hodnoty života, uvědomění si odpovědnosti za svůj život i spoluodpovědnosti za životy a zdraví ostatních, u žáka je podporován zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je veden k samostatnému získávání a vyhodnocování informací o pracovních a vzdělávacích příležitostech, aby uměl využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti světa práce a vzdělávání; vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli; znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Kompetence IKT – žák je veden k uvědomění nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.

Vyučovací předmět: OBČANSKÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1.ročník 1
2.ročníku 1

Celkový počet hodin za studium 66 hodin

Rozpis učiva pro 1. a 2.ročník	
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek – učivo</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí proč sám sebe řadí do určitého etnika nebo jiné skupiny - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti - vysvětlí pojem vlastními slovy nerovnost a chudoba, aplikuje ji na současnou společnost - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje - navrhne řešení schodkového rozpočtu a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby využití volných finančních prostředků - pokusí se vybrat vhodnou investici (akcie, fondy,..) volných finančních prostředků - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a finanční příjmy; svoji volbu zdůvodní 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy -Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě -Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti -Rozpočet jednotlivce a domácnosti; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem předlužení a jak se mu vyvarovat - vysvětlí pojem úroková sazba, RPSN (roční procentní sazba nákladů) na příkladech posoudí výši úrokových sazeb -na konkrétních příkladech vysvětlí vznik napětí nebo konfliktů mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - pokusí se rozeznat konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (př. v médiích, reklamě, politice,..) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede možné příklady porušování rovnosti mužů a žen (generová rovnost) - popíše specifika některých náboženství k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí nebezpečí náboženských sekt a náboženské nesnášenlivosti -vymezí základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí - popíše, kam se obrátit v případě ohrožení lidských práv - uvede příklady jednání, které ohrožují demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát - pojmenuje povinnosti občana ke státu - vlastními slovy vysvětlí funkci a pravomoci obecní a krajské samosprávy -uvede nejvýznamnější české politické 	<ul style="list-style-type: none"> -Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě; migranti a azylanti -Postavení mužů a žen v rodině a společnosti -Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus 2. Člověk jako občan - Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání , veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize rozhlas, internet) - funkce médií, kritický přístup k informacím z médií - média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit
---	--

<p>strany</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem svobodné volby a důvod konání, zdůvodní důležitost účasti občanů a mladé generace na volbách - popíše orientaci občana při zvažování volby politické strany (uvede příklady) -popíše příklady extremismu (mediální zpravodajství, pozorování lidí kolem sebe) - zdůvodní nebezpečnost extremistických názorů s ohledem na mladou generaci -definuje pojem občanská angažovanost (uvede příklad) - objasní pojem a podstatu demokracie (zásady a principy) - charakterizuje pozitivní jednání (tj. které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), na konkrétních případech porovná s nedemokratickým jednáním - objasní řešení konfliktů mezi vrstevníky a žáky - definuje pojem šikana a vandalismus a důsledky těchto jevů -popíše čím se zabývá policie - charakterizuje soudy, advokacii a notářství -dovede reklamovat zakoupené zboží nebo služby - dovede v textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - charakterizuje důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek - na příkladu popíše jak uplatňovat práva spotřebitele -vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - objasní způsob vyhledání informací v oblasti práva týkající se pomoci a řešení konkrétního problému 	<ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie 3. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR ; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí
---	--

<p>-vlastními slovy vysvětlí pojmy: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</p> <p>- vlastními slovy vysvětlí úkol orgánů činných v trestním řízení</p> <p>- popíše postupy vhodného jednání, stane – li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</p> <p>-popíše možné kriminální činy páchané na mladistvých</p> <p>- rozebere nebezpečí závadových part ve spojení s kriminalitou páchanou mladistvými</p> <p>-vysvětlí z čeho se skládá cena výrobku (součet nákladů + zisk + DPH)</p> <p>- vlastními slovy vysvětlí odlišnost cen podle zákazníků, místa a období, ...</p> <p>- objasní běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</p> <p>- orientuje se v nabídce zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, popíše své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <p>- vysvětlí podmínky pro získání podpory a co znamená v praktickém životě rekvalifikace</p> <p>- popíše co má obsahovat pracovní smlouva</p> <p>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech</p> <p>- vlastními slovy popíše možné druhy škod (v oboru), předcházení škodám a odpovědnosti za škodu</p> <p>- dovede zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu</p> <p>- dokáže používat nejběžnější platební nástroje, popřípadě směnění peníze za použití kurzovního lístku</p> <p>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování</p> <p>- vlastními slovy popíše možnost obrany</p>	<p>- trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</p> <p>- orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</p> <p>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech</p> <p>- kriminalita páchaná mladistvými</p> <p>4. Člověk a hospodářství</p> <p>- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</p> <p>- hledání zaměstnání, služby úřadů práce</p> <p>- nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</p> <p>- inflace</p>
--	---

<p>proti inflaci</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) - na základě zjištěných informací o peněžních ústavech posoudí zda jsou pro něj služby vhodné (např. půjčka, úvěr, karta), nebo nutné a výhodné (pojištění) - vlastními slovy vysvětlí důležitost pojištění sociálního, zdravotního a komerčního - vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou - vysvětlí co znamená další pracovní ujednání ve smlouvě a jiných písemně dohodnutých podmínkách - vysvětlí proč občanů platí daně (daňové přiznání u OSVČ) - rozebere charitativní organizace ziskové a neziskové - dovede vyhledat pomoc v tíživé sociální situaci - najde ČR na mapě světa a Evropy - na mapě najde a pojmenuje sousední státy - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (lokalizace na mapě) - vlastními slovy vysvětlí pojem globalizace a uvede příklad z hospodářství - popíše hlavní problémy dnešního světa - na mapě ukáže země – ohniska napětí - popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (media, tisk) vysvětlí nebezpečí terorismu a metody, které jsou schopny použít pro své cíle 	<ul style="list-style-type: none"> - služby peněžních ústavů - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - mzda časová a úkolová - daně, daňové přiznání - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 5. Česká republika, Evropa a svět - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
--	--

1. ročník	2. ročník
1. Člověk v lidském společenství 2. Člověk jako občan 3. Člověk a právo	4. Člověk a hospodářství 5. Česká republika, Evropa a svět

Poznámky k výuce a úpravám:

Výuka je realizována v obou ročnících po jedné hodině týdně. V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

Vypracovala: Mgr. Svetlana Vrábelová

8.4 Matematika

Vyučovací předmět:	MATEMATIKA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	66

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Cílem předmětu je rozvoj matematických kompetencí a výchova člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: - efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti - používat a převádět běžně užívané jednotky (délky, plochy, objemu, hmotnosti, času, rychlosti a měny) - využívat matematických poznatků v praktických úlohách, orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy - matematizovat jednoduché reálné situace - písemně zaznamenávat úlohy pomocí matematických zápisů a matematických operací - využívat informace zadané různými způsoby (grafy, diagramy, tabulky)
Charakteristika učiva: Výuka probíhá v prvním a druhém ročníku vždy jednu vyučovací hodinu týdně. Výuka může probíhat skupinovou formou. Matematické vzorce a poznatky jsou aplikovány především do slovních úloh a reálných životních situací s ohledem na profil oboru. Učitel volí učivo s přihlédnutím k úrovni a zvláštnostem žáků tak, aby za celou dobu vzdělávání prošli žáci všemi tematickými celky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si opakovali a prohlubovali vědomosti a dovednosti získané v průběhu základního vzdělávání.
Pojetí výuky (výukové strategie): Ve výuce se využívají metody zajišťující rozvoj žákova myšlení tak, aby poznání, ke kterému dospěje, nebylo jen verbální a formální. Výuka probíhá kombinací formy výkladu a diskuse, metodou řízeného rozhovoru, jehož výsledkem je návrh řešení daného problému. Nedílnou součástí jsou názorné ukázky řešení úloh a jejich procvičování, při kterém se využívají aktuální podněty z reálného života v daném oboru. Vyučování má být pro žáky zajímavé a povzbuzující, prakticky zaměřené na řešení odborných a praktických úkolů. Ve výuce žáci používají učebnice, tabulky, modely, rýsovací potřeby a kalkulátory.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků: Vědomosti žáků jsou prověřovány formou ústního zkoušení, formou samostatných písemných prací a doplňovacích testů nebo prací skupinového charakteru. Při hodnocení je kladen důraz na schopnost aplikovat matematické dovednosti v konkrétním zadaném úkolu a na jeho samostatné řešení, správnost a orientaci v zadání. Je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění zadaných úkolů.
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <i>Kompetence k učení</i> – žák si upevňuje pozitivní vztah k rozvoji matematických kompetencí, které bude umět používat v běžném i profesním životě. <i>Kompetence k řešení problému</i> – žák by měl porozumět zadání úkolu, určit podstatu problému,

samostatně získat informace potřebné k řešení, navrhnout způsob, popř. varianty řešení a zdůvodnit je; vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Při řešení by měl umět spolupracovat s ostatními (týmové řešení).

Personální a sociální kompetence – žák by měl být finančně gramotný, aplikovat matematiku do běžného života, předcházet tím osobním finančním problémům, popř. bankrotu. Měl by umět finančně zajistit svou osobu, v budoucnu pak rodinu a její vyvážený rozpočet. V rámci zaměstnaneckého poměru umět kalkulovat a vyjednávat o svém finančním ohodnocení.

Matematické kompetence – žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru. Využívat různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.). Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru. Efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – rozvoj kritického myšlení žáků v oblasti ekonomické a finanční, znalosti možností a úskalí finančních produktů nabízených bankovním sektorem. Uvědomění si hodnoty práce a produktů lidské společnosti.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k odpovědnosti důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí, ale také ke správnému ekonomickému myšlení a jednání a to nejen v souvislosti s profesní orientací oboru, ale také v osobním životě.

Člověk a svět práce – žáci jsou vedeni k odpovědnosti a uvědomění si hodnoty nejen vlastní práce, ale i hodnoty produktů. Umějí ekonomicky a efektivně strukturovat svůj čas na pracovní a osobní, uvážlivě nakládat se získanou odměnou za produktivní činnost.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání informačních zdrojů a schopnosti využívat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů. Umějí samostatně vyhledávat informace k probíranému učivu.

Vyučovací předmět: MATEMATIKA
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 1
2. ročníku 1

Celkový počet hodin za studium 66 hodin

Rozpis učiva pro 1. a 2. ročník	
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - zvládá zaokrouhlování přirozených čísel - používá různé zápisy racionálních čísel - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - písemně sčítá, odčítá, násobí a dělí desetinná čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - zvládá převody jednotek hmotnosti, délky, času, obsahu, objemu a měny - ovládá dělení celku v daném poměru - užívá pojmy a vztahy: bod, úsečka, přímka, polopřímka rovina, úhel - sestrojí úhel dané velikosti - sestrojí (jednodušší konstrukce) trojúhelník, rovnoběžník a lichoběžník - určí obvod a obsah – čtverce, obdélníku, rovnoběžníku, lichoběžníku a trojúhelníku - sestrojí kružnici, určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - vyjádří 1% z celku - vypočítá základ z procentové části a počtu 	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <p>Přirozená a celá čísla</p> <ul style="list-style-type: none"> - početní operce s nimi - zaokrouhlování <p>Desetinná čísla</p> <ul style="list-style-type: none"> - sčítání a odčítání desetinných čísel - násobení a dělení desetinných čísel - zaokrouhlování desetinných čísel <p>Reálná čísla</p> <p>Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhá mocnina a odmocnina <p>2. Převody jednotek</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky hmotnosti, délky, času, obsahu, objemu, měny <p>3. Poměr</p> <ul style="list-style-type: none"> - poměr, - dělení celku v daném poměru <p>4. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - úhel a jeho vlastnosti - trojúhelník, konstrukce trojúhelníku - mnohoúhelníky - kružnice, kruh <p>5. Procenta</p> <ul style="list-style-type: none"> - procentová část - výpočet počtu procent

<p>procent</p> <ul style="list-style-type: none"> - vypočte počet procent ze základu a procentové části - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu <p>- provádí aritmetické operace se zlomky</p> <ul style="list-style-type: none"> - vypočítá část z celku - provede výpočet celku z části - převede zlomek na základní tvar - najde společného jmenovatele - sčítá, odčítá, násobí a dělí zlomky - převádí smíšená čísla na zlomky <p>- rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, válec)</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá vzorců a vypočítá obsah a objem kvádru a krychle <p>- vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách 	<ul style="list-style-type: none"> - procentový základ - jednoduché úrokování <p>6. Racionální čísla – zlomky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet části z celku - výpočet celku - sčítání a odčítání zlomků - násobení a dělení zlomků <p>7. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem obsahu tělesa - obsah kvádru, krychle - objem kvádru a krychle <p>8. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> - grafy - diagramy - tabulky
--	--

1. ročník	2. ročník
<ul style="list-style-type: none"> 1. Operace s reálnými čísly 2. Převody jednotek 3. Poměr 4. Planimetrie 	<ul style="list-style-type: none"> 5. Procenta 6. Racionální čísla - zlomky 7. Stereometrie 8. Práce s daty

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

Vypracovala: Mgr. Svetlana Vráblová

8.5 Tělesná výchova

Vyučovací předmět:	TĚLESNÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	132

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Obecným cílem předmětu tělesná výchova je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivace pro zdravý životní styl. Předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury. Přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností v souvislosti s uplatněním při využívání volného času. Žáci by se měli naučit využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví a dosáhnout tak optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci individuálních možností.
Charakteristika učiva: Obsahem výuky je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín. Nedílnou součástí jsou pohybové hry spolu s kondičními a relaxačními cvičeními. Do výuky tělesné výchovy je také zařazeno téma ochrana člověka za mimořádných událostí, které navazuje na téma probírané v občanské výchově. Důraz je kladen na bezpečnost a ochranu zdraví při sportu. V podzimních a jarních měsících probíhá výuka převážně na venkovním víceúčelovém hřišti a pozemku zařízení, v zimním období v posilovně, plaveckém bazénu a zimním stadionu apod. Ve výuce je využíváno sportovní nářadí a náčiní. Témata jsou zařazena pro oba ročníky shodně, neboť výuka může být realizována, dle aktuální potřeby, jako skupinová. Podle zájmů žáků, jejich schopností a individuálních předpokladů jsou některá témata zařazována opakovaně.
Pojetí výuky (výukové strategie): Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Osnovy nemohou být postaveny na přesném členění do ročníků, ale je na výběru vyučujícího dle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků: Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je hodnocen za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem, aktivitu a vztah k pohybu.
Aplikace průřezových témat: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci se učí odpovědnosti, toleranci a morálce a to zejména v rámci sportovních her, jejich pravidel a podílení se na řízení sportovních utkání. <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vliv prostředí na jeho zdraví. Osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním a osobním jednání. Osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. <i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k sebeovládání, cílevědomosti, zvyšují svou psychickou a fyzickou odolnost. Dosahují tak kvalitnějších výsledků, což vede k rozvoji morálně volných vlastností, jež jsou nezbytným předpokladem při vstupu na trh práce. <i>Informační a komunikační technologie</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využít internet a další prostředky IKT k získávání informací o pravidlech a novinkách ve sportu.

Vyučovací předmět: TĚLESNÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 2
2. ročníku 2

Celkový počet hodin za studium 132 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje pravidla bezpečného chování v běžném sportovním prostředí - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince a rodiny - zdůvodní význam zdravého životního stylu - zařazuje do denního režimu osvojené způsoby relaxace - vysvětlí zásady prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví - adekvátně reaguje při úrazu spolužáka, zvládá základní dovednosti první pomoci - ovládá základní pojmy a varovné signály - reaguje vhodně v mimořádných situacích - poskytne první pomoc zraněnému - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - používá relaxačních cvičení k uvolnění a regeneraci duševních sil - zvládá základní techniku běhů, startů - zvládá základní techniku hodů granátem - zvládá základní techniku vrhu koulí 	<p>1. Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - BOZP při tělesné výchově - Zdravý životní styl 2. První pomoc <ul style="list-style-type: none"> - Úrazy a drobná poranění 3. Ochrana člověka za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> - Stav bezprostředně ohrožující život 4. Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> - Kondiční cvičení - Relaxační cvičení 5. Atletika <ul style="list-style-type: none"> - Běh krátký a vytrvalostní - Hod granátem - Vrh koulí 	

<ul style="list-style-type: none"> - zlepšuje obratnost a orientaci v prostoru - spolupracuje v herním kolektivu - uplatňuje vhodnou herní techniku a základy taktiky - dodržuje základy bezpečnosti při pohybových aktivitách - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dodržuje zásady fair play, rozlišuje nespportovní jednání - pozitivně vnímá vodní prostředí - používá plavání jako pohybovou aktivitu, relaxaci a zdravotní aktivitu - dodržuje zásady bezpečnosti a chování na běžeckých tratích - zvládá základy běžeckého lyžování - zvládá základy bruslení - dodržuje zásady bezpečného chování na kluzišti - orientuje se v přírodním terénu - orientuje se v turistické mapě - dodržuje zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě - vysvětlí, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - provádí vhodná cvičení ke zvýšení motorické aktivity 	<p>6. Sportovní gymnastika, cvičení s hůdkou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení s náčiním - Šplh <p>7. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy kolektivních míčových her - Volejbal - Fotbal - Tenis - Stolní tenis - Hokejbal <p>8. Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prvky zdravého plavání <p>9. Lyžování, bruslení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy běžeckého lyžování - Základy bruslení <p>10. Turistika, pobyt v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientace v terénu a mapě - Chování turisty v přírodě <p>11. Tělesná zdatnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motorická cvičení 	
--	--	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník	2. ročník
1. Péče o zdraví 2. První pomoc 3. Ochrana člověka za mimořádných událostí 4. Tělesná cvičení 5. Atletika 6. Sportovní gymnastika 7. Pohybové hry 8. Plavání 9. Lyžování, bruslení 10. Turistika, pobyt v přírodě 11. Tělesná zdatnost	1. Péče o zdraví 2. První pomoc 3. Ochrana člověka za mimořádných událostí 4. Tělesná cvičení 5. Atletika 6. Sportovní gymnastika 7. Pohybové hry 8. Plavání 9. Lyžování, bruslení 10. Turistika, pobyt v přírodě 11. Tělesná zdatnost

Vypracoval: Martin Valík

8.6 Informační a komunikační technologie

Vyučovací předmět:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	66

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Cílem vzdělávání v předmětu informační a komunikační technologie (dále jen IKT) je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat se získanými informacemi. Žáci na uživatelské úrovni používají vybrané operační systémy, kancelářský software a pracují s dalším běžným programovým vybavením počítače. Učí se pracovat s informacemi a komunikovat prostřednictvím internetu. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat výpočetní techniku v souvislosti se svou profesí a aby dokázali vyhledávat potřebné informace např. o pracovních příležitostech aj. Výuka v předmětu přispívá k rozvoji kreativity a fantazie žáků.
Charakteristika učiva: Úvod učiva je zaměřen na seznámení s hardwarem a vybavením osobního počítače. Žáci jsou seznámeni s vybranými operačními systémy, s jejich uživatelským prostředím a jejich využitím. Naučí se pracovat s panely nástrojů, s editací textu, ukládáním souborů, používáním různých formátů, s úpravou dokumentů a jejich tiskem. Jsou seznámeni s funkcemi a principy tabulkového procesoru, formátují písmo, odstavce stránky, seznámí se s používáním odrážek, s kopírováním a přesouváním textu a prací se schránkou. Do výuky IKT je zahrnuta struktura celosvětové internetové sítě, kdy se žáci orientují v internetovém prohlížeči Internet Explorer. Běžně pracují s internetovými stránkami, vyhledávají potřebné informace. Pracují ve více portálech, respektují autorská práva. Seznámí se s elektronickou poštou a jejím přijímáním. Nedílnou součástí je seznámení žáků s důležitostí ochrany každého osobního počítače, kdy posléze sami dokážou v počítači zjistit přítomnost viru. V neposlední řadě jsou žáci seznámeni s grafickými programy a jejich parametry, základními úpravami grafických souborů a digitálních fotografií.
Pojetí výuky (výukové strategie): Předmět je vyučován v 1. -2. ročníku a je rozdělen do tematických celků, které jsou vzájemně provázány. Výuka je realizována v počítačové učebně vybavené pracovními stanicemi s potřebným SW, které jsou propojeny prostřednictvím serveru a lokální sítě. Učivo je aplikováno metodou výkladu spojeného s praktickou ukázkou a následným procvičením. Aktivita žáků je podporována zadáváním samostatného řešení úkolu i skupinovou prací. Výuka je individuálně přizpůsobena možnostem žáků. Nové poznatky si žáci upevňují aplikací praktických úkolů podle možností vybíranými v souladu s učebním oborem. Důraz je také kladen na rozvíjení komunikativních dovedností. Způsob výuky je vyučujícím volen s ohledem na probírané učivo a schopnosti žáků.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků: Hodnocení žáků je prováděno dle klasifikačního řádu. Žáci jsou hodnoceni slovně a známkou, ověření znalostí probíhá formou samostatných úkolů a ústním zkoušením. Hodnocení je i přístup žáků k výuce, aktivita, kreativita a samostatnost při výuce.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Kompetence k učení – žák je veden k tomu, aby ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace, k učení vyhledával různé informační zdroje, uplatňoval zkušenosti své i jiných lidí, sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů – žák je veden tak, aby porozuměl zadanému úkolu, rozpoznal jádro problému a získal informace, které povedou k řešení problému.

Komunikativní kompetence – vzdělávání směřuje k tomu, aby se žák vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálních jednáních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je veden k tomu, aby měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, uměl získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

Matematické kompetence – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák četl různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, apod.)

Kompetence k využívání informačních a komunikačních technologií – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, používal nové aplikace, komunikoval elektronickou poštou, získával informace z otevřených zdrojů, využíval celosvětové sítě Internet, pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.

Aplikace průřezových témat:

Informační a komunikační technologie – žák je veden tak, aby byl schopen využívat výpočetní techniku v osobním i profesním životě na odpovídající úrovni, vyhledávat data a pracovat s nimi.

Občan v demokratické společnosti – žák je veden k dodržování morálních pravidel v elektronické komunikaci, je připravován k posouzení důležitosti informací zveřejňovaných na internetu. Je veden k orientaci na internetové síti a jejímu optimálnímu využití v rámci své profese.

Člověk a svět práce – žák je veden tak, aby byl schopen vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech, dokázal se v nich orientovat a využít je osobnímu rozvoji a prospěchu.

Vyučovací předmět: **INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 1
2. ročníku 1

Celkový počet hodin za studium 66 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
Žák - vysvětlí základní pojmy - rozliší jednotky informací a rozeznává strukturu dat - popíše jednotlivé komponenty počítače a jejich funkce, rozumí základním parametrům - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje počítač - používá základní operační systém počítače - orientuje se ve struktuře dat a možnosti jejich uložení - ovládá základní práce se soubory - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a zničením - popíše jak se viry šíří a jak se prakticky projevují - zjistí přítomnost viru a odstraní jej při použití antivirového programu - nastaví uživatelské prostředí - uvědomuje si význam autorských práv a dodržuje je - v případě potřeby používá nápovědu, manuál - používá textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových	1.Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrana dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál 2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením - textový procesor	

<p>dokumentů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváří a uchovává textové dokumenty - upravuje textové dokumenty dle typografických pravidel - tvoří odstavce, číslování, obsahy, složky - ukládá a otevírá soubory, ukládá různé verze - formátuje písmo, odstavce, stránky - vytváří text v odrážkách a víceúrovňových odrážkách, formátuje je - kopíruje, přesouvá text, pracuje se stránkou - používá záhlaví, zápatí - vkládá text do sloupců a formátuje je - nalezne text v dokumentu a nahradí jej - vkládá nestandardní znaky - vkládá obrázky do textu a dle potřeb je upravuje <p>- objasní funkci a principy tabulkového procesoru</p> <ul style="list-style-type: none"> - odlišuje jednotlivé listy - kopíruje a přesouvá údaje - vkládá do tabulek jednoduchá data a upravuje jejich formát - používá základní vestavěné funkce <p>- orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni tvoří a upravuje grafiku</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních operacích pro úpravu obrázků a fotografií - pro práci využívá základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v rámci dané profese <p>- využívá možnosti počítačové sítě a pracuje v ní</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tabulkový procesor <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat - další aplikační programové vybavení <p>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy síť, server, stanice - pracuje se sítí, ukládá dokumenty ke sdílení - přijímá a odesílá poštu prostřednictvím e-mailu, přikládá přílohy - vytvoří objednávku zboží prostřednictvím internetu - popíše další možnosti komunikace online a offline - popíše strukturu celosvětové sítě a vysvětlit související pojmy - ovládá odpovídající techniky k vyhledávání požadovaných informací - respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv) - vyhledává a třídí informace na různých portálech - vyhledá portály celosvětové sítě - ovládá zaznamenání a uchování textových, grafických i numerických informací a dále je využívá - používá získané informace - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy) 	<ul style="list-style-type: none"> - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie 4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace práce s informacemi - informační zdroje - Internet 	
---	---	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník	2. ročník
<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p>	<p>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p> <p>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p>

Vypracovala: Mgr. Svetlana Vrábelová

8.7 Zařízení a provoz

Vyučovací předmět:	ZAŘÍZENÍ A PROVOZ
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	66

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Cílem předmětu je seznámit žáky se základním zařízením a strojovým vybavením domácnosti a středisek společného stravování, jejich prostorovým uspořádáním dle platných zákonů a norem. Poskytuje žákům přehled teoretických poznatků o činnostech v rámci společného stravování zejména na úseku přípravy jídel a obsluhy. Žáci získávají vědomosti z oblasti hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a o poskytování první pomoci. Vědomosti získané ve výuce si žáci prakticky procvičují v jiných předmětech zejména v odborném výcviku. K lepšímu pochopení a doplnění učiva jsou zařazeny do výuky odborné exkurze.
Charakteristika učiva: Učivo je rozepsáno pro 1 – 2. ročník. Učitel volí učivo s přihlédnutím k úrovni a zvláštnostem žáků, tak, aby za celou dobu vzdělávání prošli žáci všemi tematickými celky. Žáci se seznámí s úkoly a významem a organizací společného stravování, se zásadami hygieny a bezpečnosti při práci, s organizací práce ve výrobních a obytných střediscích, seznámí se s úpravami potravin a jejich skladováním. Dále si zopakují předpisy BOZP, PP, PO a základní pravidla komunikace ve službách, seznámí se se skladováním nápojů a potravin a organizací práce.
Pojetí výuky (výukové strategie): Výuka je vedena formou výkladu, diskusí, nebo formou řízeného rozhovoru, názorných ukázek a exkurzí. Jsou využívány názorné pomůcky např. odborné časopisy, naučné filmy, dokumentární a výuková videa apod. Součástí výuky jsou návštěvy výstav a exkurzí. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací. Výuka je přizpůsobena možnostem a úrovni žáků.
Hodnocení výsledků vzdělávání: Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu. Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány ústním nebo písemným zkoušením a každé pololetí proběhne souhrnné opakování. Hodnocen je i přístup žáka k výuce, aktivita a samostatnost v hodinách.
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <i>Kompetence k učení</i> – žák si upevňuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání, používá adekvátní techniku učení, určí si vhodný studijní režim a podmínky <i>Kompetence k řešení problémů</i> – žák používá prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých zadání, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve. <i>Komunikativní kompetence</i> - žák provede věcné a správné zpracování srozumitelných a přiměřeně náročných textů na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti. <i>Personální a sociální kompetence</i> – Žák si prohlubuje získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, přizpůsobuje se životním a pracovním podmínkám a provede správné řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí. <i>Občanské kompetence a kulturní podvědomí</i> – Žák má povědomí o potřebě udržovat vhodné životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby kvalitu zařadil jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby bezpečnost práce zařadil jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti- žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili jak působí lidská činnost na životní prostředí, aby zhodnotili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

Člověk a svět práce – žák vyhledá a posoudí informace o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce

Vyučovací předmět: ZARÍZENÍ A PROVOZ
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 1
2. ročníku 1

Celkový počet hodin za studium 66 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu osobní, práce a potravin - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - zvládá základní dovednosti první pomoci - orientuje se v základním rozdělení středisek společného stravování - charakterizuje jednotlivá střediska společného stravování a jejich prostorová uspořádání - orientuje se v základním rozdělení výrobního střediska - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - charakterizuje pracovníky ve výrobním středisku - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku - připraví pracoviště před zahájením provozu - orientuje se v dělení a základním vybavení skladů - využívá a kontroluje zařízení skladů - orientuje se v základním vybavení hygieny nádobí - využívá a vhodně kombinuje a používá umývací zařízení 	<p>1. Úvod do předmětu, hygiena a bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena osobní, pracovní oblečení - hygiena na pracovišti - hygiena potravin - bezpečnost práce - základy poskytování první pomoci 2. Organizace práce ve střediscích společného stravování - význam a členění společného stravování - střediska výroby, odbytu a ubytování - hygienická a sociální zařízení - ostatní prostory - základní rozdělení - základní vybavení - pracovníci ve výrobních střediscích - základní povinnosti kuchaře - příprava výrobního střediska před zahájením provozu 3. Sklady - rozdělení - základní vybavení - údržba a hygiena skladů 4. Zařízení pro hygienu nádobí - ohřívače vody - umývací dřezy a stroje 	

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základním dělení mechanických strojů dle jejich účelu a využití - využívá a vhodně kombinuje zařízení při samotné činnosti - vhodně ošetřuje, dezinfikuje a uchovává kuchyňské nástroje - popíše stroje a zařízení na praní a škrábání brambor a zeleniny - popíše stroje na zpracování masa - orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin - orientuje se v základním zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - využívá a vhodně kombinuje zařízení při samotné činnosti - vhodně ošetřuje, dezinfikuje a uchovává - popíše stroje a zařízení na tepelné zpracování pokrmů - umí vhodně používat jednotlivá zařízení dle konkrétní úpravy pokrmů - zařízení obsluhuje s přihlédnutím k BOZP - orientuje se v základním zařízení pro uchovávání pokrmů - využívá a vhodně kombinuje zařízení při samotné činnosti - vhodně ošetřuje a dezinfikuje - popíše jednotlivá zařízení a zná jejich rozdílná využití dle vlivu na pokrmy - umí je vhodně používat dle konkrétní úpravy pokrmů - zařízení obsluhuje s přihlédnutím k BOZP - orientuje se v základním dělení zařízení dle využití - využívá zařízení při samotné činnosti - vhodně ošetřuje a dezinfikuje - samostatně popíše jednotlivá zařízení 	<p>5. Stroje pro mechanické zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - univerzální stroje a přídavná zařízení - stroje na zpracování těsta, masa a víceúčelové strojky - mytí a dezinfekce kuchyňských nástrojů <p>6. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporáky, vařiče, trouby, konvektomaty - smažicí pánve, kotle, mikrovlnné trouby - obsluha zařízení <p>7. Zařízení pro uchování pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vodní lázeň - ohřívací stoly, skříně – režony - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy <p>8. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy chladicího zařízení a jejich údržba - druhy mrazicího zařízení a jejich údržba - hygiena provozu zařízení 	
---	---	--

<p>a zná jejich rozdílná využití dle vlivu na pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení obsluhuje s přihlédnutím k hygienickým požadavkům na uchování potravin <p>- popíše základní druhy a typy odbytových středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní úkoly odbytu - rozlišuje druhy odbytových středisek - charakterizuje pracovníky v odbytových střediscích - orientuje se v základních povinnostech pracovníků - charakterizuje pracovní oblečení a pracovní pomůcky - připraví pracoviště na provoz - rozeznává a specifikuje jednotlivé kategorie závodů veřejného stravování <p>- popíše základní druhy a typy doplňkového prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní jejich specifika a úkoly 	<p>9. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení odbytových středisek - Restaurace - Kavárna - Cukrárna - Vinárna - Bar - Snack bar - Síť závodů veřejného stravování a jejich kategorizace <p>10. Doplňkový prodej a služby pro hosty</p> <ul style="list-style-type: none"> - roznáškový prodej - samoobsluhy - automaty 	
--	--	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník	2. ročník
<ol style="list-style-type: none"> 1. Úvod do předmětu, hygiena a bezpečnost práce 2. Organizace práce ve střediscích společného stravování 3. Sklady 4. Zařízení pro hygienu nádobí 5. Stroje pro mechanické zpracování potravin 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů 7. Zařízení pro uchování pokrmů 8. Chladicí a mrazicí zařízení 9. Odbytová střediska 10. Doplňkový prodej a služby pro hosty

Vypracovala: Marcela Scheibalová

8.8 Potraviny a výživa

Vyučovací předmět:	POTRAVINY A VÝŽIVA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	165

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu. Žáci se seznámí s druhy a složením potravin, s jejich jakostí a s požadavky na jejich ošetřování, skladování a zpracování. Žáci získají znalosti o výživě, především racionální, léčebné a dalších směrech. Seznámí se s energetickou a biologickou hodnotou potravin. Cílem předmětu je rovněž aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii a získané informace aplikovali v praxi.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Práce ve stravování.

Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, jako je zařízení a provoz, stolničení a odborný výcvik. Učivo tohoto předmětu je zaměřeno na význam poživatin ve výživě a jejich využitelnost pro technologické zpracování, na způsob jejich ošetřování a skladování. Důraz je kladen na racionální výživu a současné směry ve výživě a na požadavky hygieny v gastronomii.

Pojetí výuky (výukové strategie):

Při výuce jsou využívány metody výkladu, dialogu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků a práce s učebnicí. Důraz je kladen na názornost s využitím didaktických pomůcek – videa, DVD – naučné filmy. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru, k zájmu o uplatnění ve zvoleném oboru. Důležitou součástí jsou návštěvy výstav a exkurzí.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy, mimo to jsou žáci hodnoceni v ústním zkoušení i v písemných pracích. Při pololetní klasifikaci se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a způsob zpracování zadaných úkolů.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žák je veden k odpovědnosti, samostatnosti, aktivitě a iniciativě nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný. Uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni tak, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady.

Člověk a svět práce - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

Vyučovací předmět: POTRAVINY A VÝŽIVA
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 3
2. ročníku 2

Celkový počet hodin za studium 165 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezí pojmy – potraviny, pochutiny, nápoje - popíše správný způsob skladování - orientuje se v požadavcích na ošetření a skladování potravin - vyjmenuje příčiny kažení potravin - rozlišuje různé možnosti nákazy - rozlišuje potraviny z hlediska původu - vyjmenuje a charakterizuje živiny základní a nezbytné - objasní biologickou a energetickou hodnotu potravin - popíše trávicí ústrojí - vysvětlí princip trávení a vstřebávání - vysvětlí význam brambor ve výživě - popíše složení brambor - rozdělí druhy brambory podle jejich využití - dokáže charakterizovat využití brambor při tepelném zpracování - respektuje pravidla při skladování - vysvětlí význam zeleniny, ovoce a hub pro výživu lidského organismu - je schopen vyjmenovat druhy zeleniny, ovoce a hub - vyjmenuje způsoby konzervování zeleniny, ovoce a hub - dokáže charakterizovat využití 	<p>1. Úvod do předmětu potravin a výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení potravin - zásady skladování a hygiena potravin - příčiny kažení potravin - alimentární nákazy a otravy 2. Složení potravin - rozdělení potravin podle původu - živiny základní - živiny nezbytné - biologická a energetická hodnota potravin - základy fyziologie potravy hodnot 3. Brambory - složení, význam, rozdělení, - druhy a použití v kuchyni - skladování 4. Zelenina, ovoce, houby - význam, složení, rozdělení, konzervování - výrobky z nich a použití v kuchyni 	

<p>zeleniny, ovoce a hub při tepelném zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen určit složení a význam luštěnin pro lidský organismus - rozeznává druhy luštěnin - dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování <ul style="list-style-type: none"> - rozezná druhy obilovin, objasní složení a význam obilovin - popíše složení mouky a krupice - uvede živočišné škůdce mouky - určí vady mouky, vyjmenuje druhy a jakost mouky a zná odlišnosti ve využití - popíše výrobu těstovin a jejich složení - orientuje se v druzích těstovin - vysvětlí využití těstovin ve stravování - popíše výrobu chleba - rozliší druhy chleba a pečiva - zná parametry skladování pečiva <ul style="list-style-type: none"> - popíše složení vajec - orientuje se v jakosti, třídění a značení vajec - vysvětlí správné skladování vajec - dokáže charakterizovat využití vajec v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - posoudí význam mléka ve výživě - rozliší druhy mléka - rozlišuje jednotlivé druhy mléčných výrobků - objasní podstatu výroby mléčných výrobků (másla, tvarohu, sýrů) - dokáže charakterizovat využití mléka a mléčných výrobků při tepelném zpracování <ul style="list-style-type: none"> - popíše složení tuků i vlastnosti - uvede příklady rostlinných i živočišných tuků 	<p>5. Luštěniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení, rozdělení a druhy - skladování a použití v kuchyni <p>6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiloviny – druhy, složení a význam - mouka a krupice – složení, druhy, vady a použití v kuchyni, skladování, jakost - těstoviny – výroba, druhy a použití v kuchyni - chléb a pečivo – druhy, zásady výroby a skladování - kypřící prostředky - druhy <p>7. Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura, složení, význam, jakost, třídění, nákazy, skladování - použití v kuchyni <p>8. Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko – význam, složení, druhy - mléčné výrobky – druhy, výroba, použití - výroba másla, tvarohu, sýrů <p>9. Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, význam, získávání a uchování - použití v kuchyni - skladování tuků 	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí použití tuků v kuchyni - využívá zásady správného skladování tuků - orientuje se v druzích cukru - vysvětlí vznik medu - popíše složení medu - vysvětlí význam medu ve výživě - chápe význam a použití umělých sladidel - rozliší pochutiny podle významu - pojmenuje konkrétní druhy koření a vysvětlí použití koření v kuchyni - charakterizuje kořenící směsi - popíše složení a pěstování čaje - rozlišuje druhy čaje a kávy - popíše výrobu čokolády - popíše využití soli a octa při přípravě pokrmů, zná chemické složení soli - vysvětlí význam nápojů ve výživě - charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a dokáže je zařadit do skupin - uvede suroviny na výrobu piva - rozlišuje známé skupiny vín a popíše jejich výrobu - definuje a rozdělí lihoviny - vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské tělo - popíše složení masa - rozlišuje tržní druhy masa - vysvětlí zrání a kažení masa - objasní průběh veterinární kontroly - objasní správné skladování masa - charakterizuje hovězí maso - je schopen vyjmenovat tržní druhy hovězího masa - popíše využití hovězího masa v kuchyni - charakterizuje telecí maso - orientuje se v dělení telecího masa do jakostních tříd 	<p>10. Cukr, med, umělá sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení, rozdělení, skladování - použití v kuchyni <p>11. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - koření – význam, druhy, skladování, použití v kuchyni - směsi koření - čaj – druhy, skladování, použití - káva a kávové náhražky – druhy kávy, druhy, skladování - kakao, čokoláda - sůl, ocet <p>12. Nealkoholické a alkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - pitná voda, minerální voda. - ostatní nealkoholické nápoje. - pivo, víno, lihoviny - vliv alkoholu na zdraví <p>13. Jateční masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - hovězí maso, charakteristika, dělení, jakost, droby, použití v kuchyni - telecí maso, charakteristika, dělení, jakost, droby, použití v kuchyni - vepřové maso, charakteristika, dělení, jakost, droby, použití v kuchyni - skopové maso, charakteristika, dělení, jakost, droby, použití v kuchyni 	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí využití telecího masa v kuchyni - charakterizuje vepřové maso - orientuje se v dělení vepřového masa do jakostních tříd - vysvětlí využití vepřového masa v kuchyni - rozlišuje jednotlivé druhy sádla - vymezí pojem slanina - rozlišuje vepřové droby - charakterizuje a rozdělí skopové maso - popíše využití skopového masa v kuchyni - popíše rozdělení a využití kostí, krve a střev - orientuje se v dělení ryb - charakterizuje rybí maso - popíše složení rybího masa - pozná známé druhy sladkovodních i mořských ryb - charakterizuje koryše a měkkýše, rozdělí je a pozná druhy - charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho složení - rozdělí drůbež a uvede příklady - popíše skladování drůbeže - uvede příklady výrobků z drůbežího masa - charakterizuje a rozdělí zvěřinu, uvede příklady - popíše úpravu a využití zvěřiny v kuchyni - vysvětlí význam konzervace masa - popíše způsoby konzervace masa - vymezí pojem smíšená strava - objasní hlavní zásady správné výživy - popíše zásady diferencované stravy 	<p>14. Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - jednotlivé druhy a použití - rybí konzervy a výrobky - koryši, měkkýši <p>15. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a charakteristika a drůbežího masa - druhy drůbeže - skladování drůbeže - výrobky z drůbeže <p>16. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a složení masa zvěřiny - druhy zvěřiny - kuchyňská úprava zvěřiny <p>17. Konzervace masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a způsoby konzervace masa <p>18. Zásady správné výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - strava pravidelná, smíšená, pestrá - vliv výživy na lidské zdraví - zásady diferencované stravy 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje výživu jednotlivých věkových skupin - charakterizuje jednotlivé směry ve výživě - sleduje nové směry ve výživě - vysvětlí význam léčebné výživy - vysvětlí opatření, kterými dosahuje strava léčebného účinku - orientuje se v rozdělení diet 	<p>19. Směry ve výživě Vegetariánská strava. Makrobiotika. Nadbytek tuků, bílkovin, sacharidů ve výživě</p> <p>20. Léčebná výživa Význam léčebné výživy. Léčebné diety.</p>	
---	--	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník		2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Úvod do předmětu potravin a výživa 2. Složení potravin 3. Brambory 4. Zelenina, ovoce, houby 5. Luštěniny 6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky 7. Vejce 8. Mléko a mléčné výrobky 9. Tuky 10. Cukr, med a umělá sladidla 		<ul style="list-style-type: none"> 11. Pochutiny 12. Nealkoholické a alkoholické nápoje 13. Jateční masa 14. Ryby 15. Drůbež 16. Zvěřina 17. Konzervace masa 18. Zásady správné výživy 19. Směry ve výživě 20. Léčebná výživa 	

Vypracovala: Marcela Scheibalová

8.9 Stolníčení

Vyučovací předmět:	STOLNIČENÍ
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	99

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o jednoduché obsluze. Žáci se seznamují s běžným inventářem, jeho použitím a údržbou. Seznámí se s pravidly pro sestavování jídelního lístku, s technikou obsluhy při různých příležitostech a gastronomickými pravidly, jejich využitím a zásadami hygieny ve stolníčení. Důležitým předpokladem je znalost správného společenského chování. Vyučování je doplňováno ukázkami správné obsluhy, exkurzemi a zvláště praktickými ukázkami ve výuce.

Charakteristika učiva

Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, jako je zařízení a provoz, potraviny a výživa a odborný výcvik. Shrnuje obecná pravidla obsluhy, gastronomických pravidel a expedice pokrmů.

Pojetí výuky (výukové strategie):

Při výuce jsou využívány metody výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků a práce s učebními texty. Důraz je kladen na názornost s využitím didaktických pomůcek (malý stolní inventář). Při výuce je využívána audiovizuální technika, DVD s tematickými filmy. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru, k zájmu o uplatnění v praxi. Důležitou součástí jsou návštěvy výstav a exkurzí.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy, mimo toto jsou žáci hodnoceni v ústním zkoušení i v písemných pracích. Při pololetní klasifikaci se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a způsob zpracování zadaných úkolů.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák respektuje význam životního prostředí pro člověka a jedná tak v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žák je veden k odpovědnosti, samostatnosti, aktivitě a iniciativě nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný. Uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni tak, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady.

Člověk a svět práce - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

Vyučovací předmět: STOLNIČENÍ
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 2
2. ročníku 1

Celkový počet hodin za studium 99 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezí pojem stolničení - popíše správný způsob skladování - orientuje se v zásadách a pravidlech společenského chování a automaticky je využívá v rámci praktické činnosti - samostatně používá vhodné pracovní oblečení a pomůcky na pracovišti - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé kusy a typy - samostatně realizuje úklid a přípravu pracoviště - popíše postup při zakládání stolů - vysvětlí princip prostírání - vysvětlí význam jídelních lístků - náležitě popíše jednotlivé položky v jídelních lístcích - samostatně sestaví jídelní a nápojový lístek - respektuje gastronomická pravidla při sestavování menu - vysvětlí význam obsluhy - je schopen samostatně obsloužit hosty - vyjmenuje způsoby obsluhy a zvládne 	<p>1. Úvod do předmětu, pojem a význam stolničení</p> <ul style="list-style-type: none"> - obecné zásady a pravidla společenského chování - chování na pracovišti, ve styku s hosty, při jídle - oblečení, pomůcky a další požadavky na obsluhu <p>2. Úklidové a přípravné práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - úklid a příprava pracoviště - malý a velký stolní inventář – čištění a údržba - příprava inventáře a prostírání <p>3. Jídelní a nápojový lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a náležitosti jídelního lístku - gastronomická pravidla - druhy jídelních lístků a jejich náležitosti - nápojový lístek – sortiment nápojů - sestava menu <p>4. Základní pravidla obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - povinnosti obsluhy - systém a technika obsluhy - podávání jídel a nápojů 	

<p>techniku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže podávat jednotlivé druhy jídel a nápojů dle gastronomických pravidel <ul style="list-style-type: none"> - je schopen rozeznat, hostům doporučit a založit různé druhy hostin - zvládne založit slavnostní tabuli <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a způsob různých druhů prodeje - náležitě popíše jejich charakteristiky a ovládá jejich standardy <ul style="list-style-type: none"> - je schopen se obecně orientovat a na požádání vysvětlit historii obsluhy a popsat rozdíly mezi jednotlivými typy - zvládne vysvětlit historický kontext jejich vzniku 	<p>5. Slavnostní stolnění</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy hostin - příprava slavnostních tabulí - podávání pokrmů při různých společenských akcích <p>6. Různé způsoby prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce etážového číšníka - obsluha v dopravních prostředcích - prodej přes ulici, bufet - obsluha ve společensko zábavních střediscích <p>7. Historie a typy obsluhy</p>	
---	---	--

--	--	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník		2. ročník	
1. Úvod do předmětu, pojem a význam stolničení 2. Úklidové a přípravné práce 3. Jídelní a nápojový lístek 4. Základní pravidla obsluhy		5. Slavnostní stolničení 6. Různé způsoby prodeje 7. Historie a typy obsluhy	

Vypracovala: Marcela Scheibalová

8.10 Technologie přípravy pokrmů

Vyučovací předmět:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMU
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011

Celkový počet hodin za studium 132 hodin

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:
Obecné cíle: Výuka předmětu poskytuje základní vědomosti a dovednosti potřebné pro přípravu pokrmů a svým zaměřením přispívá k výchově ke zdravému způsobu života. Koncepce a obsah předmětu vychází především z praktických cvičení, v jejichž rámci budou žákům přístupnou formou předkládány poznatky z oblasti zpracování potravin, přípravy pokrmů a z oblasti zdravé výživy. V průběhu vyučování žáci získají znalosti a dovednosti z oblasti technologie přípravy pokrmů. Vyučovací předmět probíhá v přímé vazbě na odborný výcvik. Rozsah tematických celků, jejich pořadí i časové rozvržení, popř. zařazení jiných témat volí učitel podle možností a schopností žáků.
Charakteristika učiva Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, jako je zařízení a provoz, stolničení a odborný výcvik. Učivo tohoto předmětu je zaměřeno na technologické zpracování pokrmů a jejich skladování. Důraz je kladen na racionální výživu a současné směry ve výživě a na požadavky hygieny v gastronomii tak, aby žáci zvládli dovednosti potřebné při přípravě pokrmů ve výše zmíněných trendech.
Pojetí výuky (výukové strategie): Při výuce jsou využívány metody výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků a práce jak s učebnicí tak i v praktické rovině. Důraz je kladen na názornost. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru, k zájmu o uplatnění ve zvoleném oboru. Důležitou součástí jsou návštěvy výstav a exkurze.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy a praktická cvičení, mimo to jsou žáci hodnoceni ústně i v rámci písemných testů. Při pololetní klasifikaci se zohledňuje zejména aktivní přístup žáka k výuce a způsob zpracování zadaných úkolů.
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> – žák posoudí význam zdravého životního stylu, racionální výživy pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje. <i>Odborné kompetence</i> – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.
Aplikace průřezových témat: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žák je veden k odpovědnosti, samostatnosti, aktivitě a iniciativě nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný <i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci jsou vedeni tak, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady. <i>Člověk a svět práce</i> - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku.

Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru, recepty a nové trendy ve výživě a v gastronomii a tím si pěstovali kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat v daném oboru.

Vyučovací předmět:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMU
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v	
1. ročníku	2
2. ročníku	2

Celkový počet hodin za studium 132 hodin

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše význam přípravy pokrmů pro člověka ve vztahu k historii - orientuje se v požadavcích na ošetření, skladování a přípravu potravin - ovládá zásady BOZP a PO při práci v kuchyni - rozlišuje různé možnosti rizik při přípravě pokrmů - rozlišuje potraviny z hlediska původu – rostlinné x živočišné - objasní biologickou a energetickou hodnotu potravin - vysvětlí základní principy a rozdíly při předběžné úpravě surovin - vysvětlí význam úpravy potravin - popíše základní úpravy surovin - rozdělí základní tepelné úpravy - dokáže charakterizovat rozdíly využití různého tepelného zpracování - respektuje gastronomická pravidla při tepelných úpravách - orientuje se v odborné literatuře - samostatně pracuje s recepturami, pracuje s textem, aplikuje logický úsudek - orientuje se v populárních pořadech a časopisech, dokáže z nich samostatně a kreativně těžit a poznané aplikovat do vlastní samostatné práce 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam technologie přípravy pokrmů - zásady BOZP a PO při přípravě pokrmů - historie přípravy pokrmů 2. Předběžná úprava surovin pro přípravu pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - přípravné práce u potravin rostlinného a živočišného původu 3. Základní úprava potravin <ul style="list-style-type: none"> - Úpravy surovin syrových, studené úpravy - základní tepelné úpravy, vaření, dušení, pečení, smažení - další tepelné úpravy – zadělávání, zapékání 4. Seznámení s odbornou literaturou <ul style="list-style-type: none"> - receptury - odborné a populární časopisy - TV pořady - význam receptur 	

<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam polévek - vyjmenuje druhy polévek <ul style="list-style-type: none"> - popíše úpravu vývarů - popíše úpravu bílých polévek - charakterizuje rozdíl mezi zavářkou a vložkou - popíše význam a využití - rozeznává základní druhy příloh k hlavním jídlům z brambor, těstovin, zeleniny, luštěnin, rýže a mouky - charakterizuje základní rozdíly, význam a způsob využití v gastronomické praxi - popíše technologický postup u každého příkladu - rozeznává základní druhy zeleninových salátů + popíše postup různých variant přípravy a využití v kuchyni - vyjmenuje základní kompoty - popíše základní charakteristiku a význam bezmasých pokrmů a jejich využití v kuchyni - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů - vysvětlí a popíše základní úpravu vajec a jejich využití v gastronomii - dokáže charakterizovat využití vajec v kuchyni - vysvětlí a popíše základní úpravu pokrmů ze sýrů, tvarohu a sóji a popíše základní technologické postupy - posoudí význam moučníků v jídelníčku - rozliší základní druhy jednoduchých moučníků, popíše základní technologické postupy a využití v gastronomii - rozlišuje jednotlivé druhy těst - samostatně určí způsob jejich využití 	<p>5. Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam polévek - druhy a úpravy vývarů - bílé polévky a jejich úprava - zavářky a vložky do polévek <p>6. Příprava a druhy příloh k hlavním pokrmům</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přílohy z brambor, těstovin, zeleniny, luštěnin, rýže, mouky - zeleninové saláty a kompoty <p>7. Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z brambor, zeleniny, rýže, těstovin, luštěnin, krup a hub - úprava vajec - pokrmy ze sýrů a tvarohu - pokrmy ze sóji <p>8. Jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - kaše, pudinky, palačinky, palačinkové těsto, nákypy - těsto: bramborové, kynuté, piškotové, linecké, listové 	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - popíše jejich složení - popíše rozdíl studené a teplé kuchyně, jejich základní význam a charakteristiku - pojmenuje konkrétní druhy výrobků studené kuchyně - charakterizuje jejich využití v gastronomii - popíše výrobu pomazánek - popíše výrobu toustů - vyjmenuje základní pokrmy vhodné pro snídaně, svačiny a přesnídávky a popíše základní technologické postupy a jejich význam pro lidskou výživu - vysvětlí rozdíl mezi trojobalem, těstíčkem a obalováním – popíše technologické postupy a charakterizuje jejich využití v gastronomii - vyjmenuje základní druhy omáček - orientuje se v jejich využití z hlediska gastronomie - popíše základní úpravy omáček - vysvětlí technologický postup vybraných omáček - popíše využití jednotlivých částí hovězího masa - charakterizuje hovězí maso - je schopen vyjmenovat tržní druhy hovězího masa - popíše využití hovězího masa v kuchyni a jeho základní tepelnou úpravu ve vztahu k připravovanému menu, vyjmenuje všechny varianty tepelné úpravy hovězího masa a přiřadí konkrétní výsledné jídlo <ul style="list-style-type: none"> – popíše využití drobů v kuchyni a jejich význam 	<p>9. Výrobky studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam výrobků studené kuchyně - výroba jednoduchých salátů - studené mísy, chlebičky, chuťovky, tousty - pomazánky - příprava pokrmů vhodných pro snídaně, svačiny, přesnídávky <p>10. Tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - trojobal, těstíčko, obalování <p>11. Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy omáček - omáčky a jejich úprava <p>12. Pokrmy z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava vařením, dušením, pečením – využití jednotlivých částí, využití drobů 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vepřové maso - vysvětlí využití vepřového masa v kuchyni a jeho základní tepelné úpravy - popíše tepelnou úpravu vepřového masa ve vztahu k výslednému menu - rozlišuje jednotlivé druhy sádla a jeho využití v kuchyni - vymezí pojem slanina a popíše její možné tepelné využití v kuchyni - rozlišuje vepřové droby a popíše jejich základní tepelnou úpravu ve vztahu k výslednému menu <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v dělení ryb - charakterizuje rybí maso a význam a způsoby tepelné úpravy rybího masa - rozezná známé druhy sladkovodních i mořských ryb a charakterizuje jejich základní tepelnou úpravu a využití v gastronomii - uvede příklady pokrmů z ryb <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho složení - rozdělí drůbež ve vztahu k výslednému menu a uvede příklady - popíše pečení drůbeže - popíše vaření drůbeže a předběžnou přípravu - uvede příklady jídel z drůbežího masa - uvede příklady využití drůbků a popíše technologický postup <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a rozdělí zvěřinu, uvede příklady menu - popíše technologický postup úpravy a využití zvěřiny v kuchyni - uvede příklady pokrmů z mletého masa - popíše způsob přípravy mletého masa a jeho využití v kuchyni ve vztahu k menu 	<p>13. Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava vařením, pečením, dušením a smažením – využití jednotlivých částí, použití drobů <p>14. Pokrmy z ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava vařením, dušením, pečením a smažením <p>15. Pokrmy z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava vařením, dušením, pečením a smažením, použití drůbků <p>16. Pokrmy z jiných druhů mas</p> <ul style="list-style-type: none"> – skopové, telecí, zvěřina - pokrmy z mletého masa - druhy 	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí teplé nápoje a orientuje se v jejich významu a využití v gastronomii - popíše postup přípravy kávy, čaje a kakaa - rozdělí studené nápoje, popíše význam a jejich využití - vymezí pojem dietní strava - objasní hlavní zásady správné výživy - popíše druhy diet a specifika využití - popíše technologický postup u základních druhů diet - orientuje se v současných trendech ve výživě - vymezí základní rozdíl a charakteristiku stravy dětské a kojenecké - orientuje se v základních kritériích a požadavcích při přípravě dětské stravy - uvede příklady dětské stravy - orientuje se v pojmech krajová specialita a cizí kuchyně - dokáže objasnit jednotlivá specifika cizí kuchyně a přiřadit typická jídla nejznámějších kuchyní - popíše základní tepelné úpravy charakteristické pro cizí kuchyně a krajové speciality - vyjmenuje příklady 	<p>17. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje a jejich úprava – káva, čaj, kakao <ul style="list-style-type: none"> – studené nápoje – ochucená mléka, koktejly <p>18. Zásady dietního stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam dietního stravování - druhy diet <p>19. Strava kojenecká, dětská</p> <p>20. Krajové speciality a pokrmy cizích kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, typické pokrmy a jejich úprava 	
---	---	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník		2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Úvod do předmětu 2. Předběžná úprava surovin pro přípravu pokrmů 3. Základní úpravy potravin 4. Seznámení s odbornou literaturou 5. Polévky 		<ul style="list-style-type: none"> 11. Omáčky 12. Pokrmy z hovězího masa 13. Pokrmy z vepřového masa 14. Pokrmy z ryb 15. Pokrmy z drůbeže 16. Pokrmy z jiných druhů mas 17. Nápoje 	

6. Příprava a druhy příloh k hlavním jídlům 7. Bezmasé pokrmy 8. Jednoduché moučníky 9. Výrobky studené kuchyně 10. Tepelné úpravy		18. Zásady dietního stravování 19. Strava kojenecká, dětská 20. Krajské speciality a pokrmy cizích kuchyní	
--	--	--	--

Vypracovala: Marcela Scheibalová

8.11 Hospodářské výpočty

Vyučovací předmět:	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	99

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

Cílem předmětu je v návaznosti na matematiku upevnit dovednosti v numerickém počítání, schopnosti logického myšlení, samostatného úsudku. Cílem je naučit žáky nakupovat a vařit efektivně a promyšleně.

Charakteristika učiva

Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, především pak s matematikou a odborným výcvikem, kde si získané teoretické znalosti a vědomosti žáci ověří. Předmět hospodářské výpočty je orientován na praktické znalosti a dovednosti v oblasti normování jídel. Žáci se učí kalkulovat a předem strategicky objednávat suroviny na základě jejich váhy, ceny, výtěžnosti a to v návaznosti na konečný produkt a expedici. Procvičují si základní jednotky a jejich převody. Seznamují se s jednoduchou kalkulací cen a se základy mzdové politiky, daní ze mzdy, inventarizací apod.

Pojetí výuky (výukové strategie):

Při výuce jsou využívány metody výkladu, skupinové a samostatné práce žáků, práce s učebními texty. Učivo se procvičuje na praktických příkladech z oboru a z oblasti běžného života. Důraz je kladen na názornost a zvládnutí práce s normami a recepturami.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy, mimo to jsou žáci hodnoceni v ústním zkoušení i v písemných pracích. Klasifikace se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a správný a přesný způsob zpracování zadaných úkolů.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák respektuje význam šetrnosti a hospodárnosti v rámci běžného i profesního života, jedná tak v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku. Zvládne konat hospodárně a šetrně.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žák je veden k odpovědnosti, samostatnosti, aktivitě a iniciativě nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni tak, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady.

Člověk a svět práce - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

Vyučovací předmět:	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v	
1. ročníku	2
2. ročníku	1

Celkový počet hodin za studium **99 hodin**

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - zvládá zaokrouhlování přirozených čísel - používá různé zápisy racionálních čísel - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - písemně sčítá, odčítá, násobí a dělí desetinná čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - vyjádří 1% z celku - vypočítá základ z procentové části a počtu procent - vypočte počet procent ze základu a procentové části - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - vysvětlí pojem výtěžnost - vhodně aplikuje v praxi a demonstruje na konkrétních příkladech - zvládá převody jednotek hmotnosti, délky, času, obsahu, objemu a měny - řeší praktické úlohy s využitím převodů jednotek v rámci oboru (normování receptur) 	<p>1. Úvod do předmětu, početní jistota a hbitost v numerickém počítání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Čtení a psaní čísel - Opakování a procvičování jednotlivých početních úkonů <p>2. Procentový výpočet</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet praktických příkladů <p>3. Výtěžnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet výtěžnosti surovin <p>4. Jednotky a jejich převody</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky hmotnosti - jednotky délky - jednotky dutých měr - peněžní jednotky 	

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v peněžních jednotkách - samostatně se orientuje v recepturách, dokáže vyhledat pokrm, pracuje s rejstříkem - logicky odvozuje množství potřebných potravin ve vztahu s plánovanou objednávkou ze skladu - popíše pojem hrubá a čistá váha, dokáže s nimi kalkulovat v rámci gastronomických pravidel - stanoví množství surovin na jednu porci a více porcí - samostatně aplikuje v praxi - orientuje se v systému evidence skladů a objednávky potravin - rozezná základní druhy evidencí a její praktické využití v provozu - samostatně pracuje s kalkulačkou při výpočtech složitějších početních operací - uvede příklady využití PC a jiné techniky a programů v gastronomii - vypočte a stanoví jedlý podíl v daném pokrmu - orientuje se a vypočte energetickou hodnotu potravin - orientuje se v cenovém systému - vysvětlí pojem kalkulační cena, prodejní cena, DPH - umí vhodně aplikovat v praxi - umí vhodně demonstrovat na příkladech - orientuje se v základech mzdové politiky 	<p>5. Praktické výpočty spotřeby surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> – seznámení s recepturami (normami) teplých a studených pokrmů – výpočet hrubé a čisté váhy (hmotnosti) surovin na jednu a více porcí – výpočet pro výdej surovin ze skladu – žádanka pro výdej ze skladu – procvičování základních početních úkonů – opakování učiva <p>6. Mechanizace výpočetních a evidenčních prací</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostředky evidenční a výpočetní techniky – práce s kalkulačkou <p>7. Výpočet jídelního podílu a hodnoty potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> – výpočet jedlého podílu – výpočet energetické hodnoty potravin <p>8. Tvorba cen jídel a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> – cenový systém, kalkulační cena, DPH – výpočet prodejní ceny jídel a nápojů <p>9. Výpočet základní mzdy, inventarizace, hmotní odpovědnost</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - popíše pojem základ mzdy, čistá a hrubá mzda - rozumí a vysvětlí systému zdanění mzdy - vysvětlí pojem hmotná odpovědnost - vysvětlí pojem inventarizace - vhodně demonstruje na příkladech z praxe 	<ul style="list-style-type: none"> – druhy mezd – pojištění a daň ze mzdy – hmotná odpovědnost 	
---	---	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník		2. ročník	
1. Úvod do předmětu, početní jistota 2. Procentový výpočet 3. Výtěžnost 4. Jednotky a jejich převody 5. Praktické výpočty spotřeby surovin		6. Mechanizace výpočetních a ecidenčních prací 7. Výpočet jídelního podílu a hodnoty potravin 8. Tvorba cen jídel a nápojů 9. Výpočet základní mzdy, inventarizace, hmotná odpovědnost	

Vypracovala: Mgr. Svetlana Vrábelová

8.12 Estetická výchova

Vyučovací předmět:	ESTETICKÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet hodin za studium	33

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

Těžiště předmětu je v samotné tvořivé výtvarné činnosti žáků směřující k výchově citlivého a vnímavého člověka. Estetická kultivace posiluje kladné stránky lidské osobnosti, včetně citové výchovy. Žáci jsou motivováni pro samostatné tvůrčí aktivity.

Charakteristika učiva

Předmětem se prolínají výchovy výtvarná s hudební a to v přímém propojení. Žáci kreativně tvoří v rámci zadaných témat, kdy těžištěm výuky individuální sebevyjádření žáka, podpora jeho citovosti, kreativity, samostatnosti a estetického cítění, které může posléze uplatnit i v rámci oboru, např. při přípravě slavnostní tabule, prostírání nebo grafické úpravě jídelního či nápojového lístku.

Pojetí výuky (výukové strategie):

Při výuce jsou využívány metody výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků. Při výuce je využívána audiovizuální technika, DVD s tematickými filmy. Vyučující vede žáky k využití získaných dovedností ve vztahu k oboru a k zájmu o uplatnění v praxi. Důležitou součástí jsou návštěvy výstav a jiných kulturně vzdělávacích akcí.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje aktivita žáka při vyučování. Při klasifikaci se zohledňuje zejména aktivní přístup žáka a způsob zpracování zadaných úkolů.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák respektuje význam kulturního prostředí pro člověka a respektuje pravidla a principy estetiky.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žák je veden k odpovědnosti, samostatnosti, aktivitě a iniciativě nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný. Uznává hodnotu individuality, uvědomuje si odpovědnost za své jednání a spoluodpovědnost při vytváření životního prostředí.

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni tak, aby pochopili nutnost vážít si hodnot a respektovat lidskou individualitu ve vztahu k životnímu prostředí a jeho ochrany.

Člověk a svět práce - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru a kultuře projevu v rámci své profese.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

Vyučovací předmět: ESTETICKÁ VÝCHOVA
Obor vzdělávání: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia
Platnost: 1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v
1. ročníku 1
2. ročníku 0

Celkový počet hodin za studium 33 hodin

Rozpis učiva 1.ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek - učivo	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvolenou výtvarnou technikou zvládne zákonitosti proporcionality - na základě příkladů ze života zpracovává zadání učitele - zvládne popsat svou práci a její výsledek stejně tak důvody volby <p>žák realizuje zadání učitele dle své individuality technikou malba x kresba zvládne zhodnotit výsledek a zdůvodnit zvolenou techniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák zvládne jak individuálně tak i skupinově zpracovat jednotlivá zadání a popsat jejich využití v praxi - obhájit si svou volbu konkrétního písma a techniky zpracování <p>- orientuje se v základních barvách</p>	<p>1. Jak vidím sám sebe, jak bych chtěl vypadat</p> <ul style="list-style-type: none"> – proporce hlavy a figury – malba: vztah k účesu k typu obličeje barva vlasů – kresba: jak vypadám když se zlobím, když jsme ospalý apod. <p>(kresba měkkými materiály, malba temperou, prostorové vyjádření – hlína, papír)</p> <p>2. Jak bych se chtěl oblékat</p> <ul style="list-style-type: none"> – proporce lidské postavy a souvislosti mezi typem člověka a jeho stylem oblékání <p>(kresba, malba)</p> <p>3. Písmo a jeho výtvarný výraz – nejen prostředek komunikace mezi lidmi</p> <ul style="list-style-type: none"> – výtvarné kvality písma, psané, kreslené – druhy písma – písmo hotové a jeho umístění v ploše – zhotovení menu, přání, pozvánky, jídelní lístek ...) <p>4. Mé oblíbené barvy</p>	

<p>- rozezná barvy teplé a studené a popíše jejich využití a působení na člověka</p> <p>- popíše konkrétní využití barev</p> <ul style="list-style-type: none"> - zpracuje, popíše a zhodnotí finální výsledek zadané práce - <p>- popíše a výtvarně ztvární svou představu o ideálním domě</p> <p>- zvolenou technikou ztvární konkrétní zadání učitele</p> <p>- zvolenou technikou ztvární konkrétní zadání učitele</p>	<ul style="list-style-type: none"> - individuální význam barev pro člověka - vlastnosti barev - působení barev na člověka <p>(kombinace výtvarných technik – koláže, aplikace...)</p> <p>5. Kde bydlím a kde bych chtěl žít</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam architektury - architektura městská a na venkově - architektura moderní, historická a lidová <p>6. Výtvarné umění a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - bytová kultura - design a předměty denní potřeby - módní trendy <p>(kresba, malba, koláž, prostorové vyjádření ..)</p> <p>7. Zařizují si pokoj</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy interiérů - typy a druhy nábytku a jejich funkce <p>(koláže, malba, kresba)</p>	
---	--	--

--	--	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník		2. ročník	
1. Jak vidím sám sebe, jak bych chtěl vypadat 2. Jak bych se chtěl oblékat 3. Písmo a jeho výtvarný výraz 4. Mé oblíbení barvy 5. Kde bydlím a kde bych chtěl žít 6. Výtvarné umění a životní prostředí 7. Zařizuji si pokoj			

Vypracovala: Mgr. Olga Malá

8.13 Odborný výcvik

Vyučovací předmět:	ODBORNÝ VÝCVIK
Obor vzdělávání:	29-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2010
Celkový počet hodin za studium	990

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle:

V rámci odborného výcviku si žáci propojují získané odborné vědomosti s praktickými dovednostmi a učí se je uplatnit v rámci své profese. Předmět se cíleně zaměřuje na praktické pracovní dovednosti a návyky při přípravě pokrmů, vede k pozitivnímu vztahu k práci, používání vhodných nástrojů a vybavení, dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, dodržování hygienických předpisů. Předmět učí organizaci a plánování práce, vede k činnosti samostatné i týmové spolupráci. Vzdělávání směřuje k rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje; k vytváření odpovědného přístupu k plnění povinností a k respektování pravidel; k adaptabilitě na nové, pracovní podmínky, k tvořivosti, kreativitě a flexibilitě; přispívá k utváření adekvátního sebevědomí žáků. Odborný výcvik úzce navazuje na předměty Zařízení a provoz, Potraviny a výživa, Stolničení a Technologie přípravy pokrmů.

Charakteristika učiva:

Odborný výcvik poskytuje žákům vědomosti o přípravě hotových pokrmů podle tradičních receptů a praktické dovednosti pro práci se surovinami, jejich výběrem, opracováním a využíváním při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů a k dodržování norem a technologických postupů. Důraz je kladen na vytvoření návyku žáků k dodržování osobní a provozní hygieny a hygieny prostředí, k hospodárnému využívání potravin a zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního prostředí a zdravotně hygienických předpisů.

Pojetí výuky (výukové strategie):

Výuka odborného výcviku probíhá tradiční skupinovou formou ve školní kuchyni zařízení. Výuka navazuje na teoretické znalosti získané v ostatních odborných předmětech. Výuka je organizována tak, aby žáci procházeli postupně od jednoduchých prací ke složitějším, pracovali individuálně i týmově a to na základě výkladu, instruktáže, pozorování atd. Při výuce jsou využívány didaktické pomůcky, především v rámci demonstračních metod. Dále je do výuky zařazena práce s odbornou literaturou a dle možností exkurze do potravinářských provozů a jiných gastronomických zařízení.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Žák je hodnocen v souladu s klasifikačním řádem. V hodnocení je především přihlíženo k individuálním výkonům žáka a ke konečnému výsledku jeho práce. Do hodnocení se promítá žákova aktivita, kreativita, samostatnost, způsob dodržování zásad bezpečnosti práce a hygieny. Dle postupného rozvoje žákových dovedností se při hodnocení přihlíží i k přesnosti, rychlosti provedení pracovní činnosti a výsledné kvalitě provedené práce. Důraz je kladen na dodržování technologických postupů a zásad, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a dodržování čistoty a pořádku na pracovišti, péče o pomůcky, hospodárné používání prostředků a materiálů, péče o svěřené přístroje atd. Žáci jsou postupně vedeni k vlastnímu hodnocení

(sebehodnocení), posouzení kvality svého výkonu i výsledného produktu a hodnocení výkonu ostatních. Při klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění svých povinností.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět odborný výcvik přispívá k rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení

- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence

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

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje

Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky

Odborné kompetence:

...aby absolventi byli schopni

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- dodržovat osobní hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provádět úklidy a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu
- provádět úklid a čištění skladových prostor

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů

- pomáhat při přípravě pokrmů
- podle pokynů připravovat jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení
- podle pokynů připravovat běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.
- připravovat teplé nápoje
- dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram
- udržovat a zabezpečovat použitý inventář
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou

- společensky vystupovat ve styku s hosty
- pomáhat při obsluze hostů, provádět jednoduchou obsluhu podle pokynů
- doplňovat pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání
- sklízet použitý inventář
- čistit, udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

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

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta, zákazníka, občana

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

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

Vyučovací předmět:	ODBORNÝ VÝCVIK
Obor vzdělávání:	29-51-E/02 Práce ve stravování
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Platnost:	1.9. 2011
Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v	
1. ročníku	12
2. ročníku	18

Celkový počet hodin za studium 990

Rozpis učiva 1. a 2.ročník		
<i>Výsledky vzdělávání a kompetence</i>	<i>Tematický celek - učivo</i>	
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v požadavcích na hygienická pravidla na pracovišti, hygienu potravin a zdravotní stav pracovníků - dodržuje pravidla osobní hygieny - uvědomuje si důležitost dodržování pravidel a norem HACCP - uvědomuje si možnost rizik úrazu ve výuce a ovládá pravidla pro poskytování první pomoci - uvede nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - vysvětlí povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - udržuje pořádek na pracovišti, dbá pravidel sanitace a dodržuje sanitační řád - charakterizuje kuchyňský provoz a orientuje se v části výrobní, odbytové a skladovací - využívá skladů potravin - připraví pracoviště na provoz, vykoná přidělené pracovní úkony podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými 	<p>Bezpečnost, hygiena a organizace práce v kuchyňském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - hygiena a sanitace - kritické body (HACCP) - zdroje a příčiny pracovních úrazů - prevence rizik při pracovní činnosti - první pomoc při úrazech požární ochrana Výrobní a odbytová střediska - základní členění- část výrobní, odbytová, skladovací - příprava a úklid pracoviště 	

<p>požadavky</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje technologická zařízení ve výrobním středisku; při manipulaci s nimi dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a protipožární ochrany - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování - definuje pravidla používání inventáře - rozlišuje inventář na servis pokrmů a nápojů - vyjmenuje rozdělení příborů, pomocný inventář - vybaví si, kdy použít pomocné stoly a vozíky - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů (rostlinného, živočišného) a technologického využití a významu ve výživě - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - používá správný inventář pro podávání nápojů - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - uvede správné teploty skladování potravin a nápojů - popíše rozdělení skladů - rozliší a použije vhodný inventář a zabezpečí jej po ukončení provozu podle pokynů - zvolí správný technologický postup předběžné úpravy potravin - provádí předběžnou úpravu potravin rostlinného původu - uvede všechny způsoby předběžné úpravy suchým a mokřým způsobem - provádí předběžnou úpravu potravin 	<ul style="list-style-type: none"> - technologická zařízení ve výrobě, vybavení nábytkem, stroji a zařízení, pomůckami a dalším inventářem - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy <p>Potraviny a nápoje ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní druhy potravin, kvalita –charakteristika, jejich skladování - nealkoholické a alkoholické nápoje - příjem, nákup, uchovávání a skladování potravin a nápojů <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář pro výrobu pokrmů - předběžné technologické zpracování a úpravy potravin - předběžné úpravy potravin rostlinného a živočišného původu 	
--	--	--

<p>živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje : odležení, odblanění, naklepávání, vykostění, špikování, mletí , šlehání a plnění masa - upravuje potraviny za studena a za syrova - popíše přednosti úpravy potravin za studena (vitamíny, minerální látky) - provádí normování jednotlivých druhů pokrmů - provádí základní tepelné úpravy potravin a dodržuje technologické postupy - zvolí a použije vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů - vyjmenuje dělení polévek (bílé, hnědé) - vymezí druhy vložek a zavářek do polévek - ovládá přípravu domácích těstovin - připraví bezmasé pokrmy dle receptur - připraví jednotlivé druhy moučníků (jednoduchý,složité, teplý, studený) - dokáže připravit jednoduché a složité saláty - připraví teplé pokrmy podle receptur - definuje rozdělení omáček (dle chuti, teploty, barvy a základních surovin) - připraví základní bílou omáčku - vysvětlí pojem velnuté a bešamel - vyjmenuje druhy masa - dokáže připravit pokrmy z hovězího, vepřového, drůbežího, rybího a mletého masa za pomoci receptur - uvede druhy příloh (z brambor, mouky, obilovin, luštěnin, zeleniny) -připraví různé druhy knedlíků podle receptur - připraví pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici,dbá na úpravu 	<ul style="list-style-type: none"> - úpravy potravin za studena a za syrova - základní tepelné úpravy (spařování, vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání) - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů (polévky, zavářky a vložky, bezmasé pokrmy, moučníky, saláty, omáčky, masité pokrmy, přílohy a doplňky k jídlům) - polotovary a jejich dohotovení - estetická úprava a expedice pokrmů 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - připraví vybrané pokrmy studené kuchyně (kanapky, chlebičky, pomazánky, saláty) - připraví pokrm dle požadavků racionální výživy - uvede příklady nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledky na zdraví člověka - připraví běžné teplé nápoje (káva, čaj , kakao) - připraví míchané nealkoholické nápoje - udržuje průběžně pořádek na pracovišti - pracuje v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - třídí a likviduje odpad dle stanovených zásad s ohledem na životní prostředí - myje nádobí (černé, bílé) ručně - myje nádobí v myčce - provádí běžné čištění strojů a zařízení - provádí úklid pracoviště po skončení pracovní činnosti - použije inventář podle určení - ošetřuje a udržuje inventář - zabezpečí inventář po ukončení provozu - použije mikrovlnou troubu pro ohřev pokrmů - na úseku obsluhy používá správný inventář - sklízí, ošetřuje a udržuje inventář - zabezpečí inventář po skončení provozu - prostře a upraví stůl - ovládá techniku jednoduché obsluhy - vypomáhá při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava studené kuchyně - racionální výživa - teplé nápoje, studené míchané nápoje <p>Mytí nádobí, úklid pracoviště a ochrana životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - průběžný úklid pracoviště - ochrana životního prostředí - třídění a likvidace odpadů - mytí nádobí v myčce a ručně - čištění a základní údržba strojů a zařízení <p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - úprava stolu a jídelny - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje pravidla pracovní hygieny a pravidla chování na pracovišti -uplatňuje zásady společenského chování v praxi -dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny vyučujícího - spolupracuje v týmu 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu 	
--	---	--

Poznámky k výuce a úpravám:

V každém ročníku jsou zařazeny základní tematické celky, které jsou dále rozvíjeny a rozšiřovány dle schopností a předchozích zkušeností žáků.

1. ročník	2. ročník
BOZP a organizace práce v kuchyňském provozu Výrobní a odbytová střediska Potraviny a nápoje ve výživě Technologie přípravy pokrmů - Předběžná úprava potravin - Úprava potravin za studena a za syrova - Základní tepelné úpravy potravin Komunikace ve službách Základy obsluhy - úvod -Příprava základních skupin pokrmů - Samostatná příprava jednodušších pokrmů - Úprava hotového pokrmu před podáváním - Práce při přípravě polévek, hlavního pokrmu, příloh, moučníků, nápojů Mytí nádobí a ochrana životního prostředí	BOZP Komunikace ve službách Základy obsluhy Potraviny a nápoje ve výživě Technologie příprava pokrmů - Samostatná příprava základních skupin pokrmů, nápojů - příprava složitých moučníků - vydávání jídel Mytí nádobí a ochrana životního prostředí

Vypracovaly: Markéta Forejtová a Marcela Scheibalová

9 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

9.1 Organizační zabezpečení vzdělávání

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení v celém školském zařízení, kterým je výchovný ústav je Vnitřní řád. Ve střední škole je pak pedagogický proces upravován v platném Školním řádu. Jeho součástí jsou pravidla pro hodnocení a klasifikaci žáků. Školní řád obsahuje a také upravuje provozní podmínky a Vnitřní řád střední školy. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce a odborném výcviku. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Pravidla hodnocení a klasifikace žáků uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

Výchovně vzdělávací proces probíhá v rámci školního vyučování a vzdělávání, ale velmi úzce souvisí i s výchovou mimoškolní. Je tedy organizačně propojen. Všichni pedagogičtí pracovníci (VÚ a SŠ) tvoří jeden pedagogický tým, který vzájemně spolupracuje na rozvoji osobnosti dítěte a žáka.

Výuka teoretických předmětů je realizována ve standardně vybavených učebnách. Výuka je zabezpečena učiteli – speciálními pedagogy.

Odborný výcvik je realizována na pracovištích školského zařízení, které splňují všechny podmínky stanovené příslušnými právními předpisy.

Metody a formy práce

Při výuce učitelé uplatňují specifické metody a formy práce odpovídající charakteru předmětů, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a metody individuálního přístupu k žákům. Záměrem je žáky maximálně motivovat, zejména kladným hodnocením.

Ve všeobecně vzdělávacích předmětech učitelé využívají prostor k prakticky zaměřeným činnostem a k účasti žáků řešit na modelových situacích problémy běžného života. Proto je nutné, aby vyučující volili specifické metody a formy práce např. exkurze, inscenační metody založené na hře, které pomohou žákům pochopit a osvojit si teoretické učivo. Uplatní se tak nácvik metod a technik učení a práce s textem jako základní zdroj informací.

V odborně praktických předmětech vedou učitelé žáky s ohledem na jejich dispozice ke kladnému vztahu k manuálně praktickým činnostem, což lze uplatnit především v odborném výcviku.

9.2 Personální zabezpečení vzdělávání

Vzdělávání žáků zajišťují kvalifikovaní učitelé všeobecných a odborných předmětů. Pedagogičtí pracovníci mají odbornou a speciálně pedagogickou způsobilost, vyučující si v rámci celoživotního vzdělávání svou odbornost prohlubují nebo rozšiřují formou institucionálního vzdělávání nebo formou interního vzdělávání ve škole (metodické orgány).

K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, NIDV, IPPP, případně profesními organizacemi. Nedílnou součástí celého výchovně vzdělávacího procesu ve střední škole při výchovném ústavu je spolupráce s jednotlivými vychovateli a etopedy.

9.3 Materiální zabezpečení vzdělávání

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově zařízení na adrese Praha 9, Čakovická 51. Jednotlivé předměty se vyučují v teoretických učebnách vybavených tabulí, televizorem s DVD přehrávačem. Všem vyučujícím jsou k dispozici mobilní audio a video zařízení. Žáci mají v rámci každého předmětu k dispozici učebnice, které jsou jim v hodinách zapůjčeny a v případě potřeby jsou jim poskytnuty další studijní texty či fotokopie odborných materiálů. Škola poskytuje zdarma žákům předepsané školní pomůcky a potřeby a taktéž soupravu pracovního oblečení a obutí. V teoretické výuce odborných předmětů jsou využívány názorné demonstrační pomůcky, instruktážní a tematická videa, výukové obrazy, nástěnné tabule, odborná literatura (receptury teplých, studených pokrmů a nápojů, odborné časopisy) aj.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně, kde každý žák má k dispozici počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Škola má k dispozici sadu výukových PC programů pro studijní účely.

Odborný výcvik probíhá na pracovišti školní kuchyně a jídelny v budově zařízení v rámci skupinové výuky pod vedením učitele odborného výcviku.

Z odborných učeben je v budově k dispozici:

- počítačová učebna s 8 stanicemi s připojením k internetu
- pro výuku tělesné výchovy je k dispozici posilovna, sportovní víceúčelové hřiště, nekrytý bazén.
- pro výuku odborného výcviku je využívána kuchyň a jídelna školského v rámci zařízení s veškerým zázemím a vybavením.

10 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

S ohledem na složení žáků, kteří jsou ve škole vzdělávání je nezbytná spolupráce s orgány sociálně právní ochrany dětí. Tato spolupráce spočívá především v hledání společných možností a řešení situací při začleňování žáků do běžných typů škol, při začleňování žáků do běžné společnosti, do pracovního procesu apod.

Škola při výchovném ústavu spolupracuje se spádovým diagnostickými ústavy, jejichž prostřednictvím jsou žáci zařazováni do výchovného ústavu a doporučováno jim další vzdělávání a profesní příprava, dále s dětskými domovy se školou, odkud často děti přichází.

Nedílnou součástí naší práce je také spolupráce se středními školami v rámci Prahy a blízkého okolí, nebo se středními školami v místě bydliště našich žáků, kam se snažíme žáky zařadit.

S ohledem na závažností poruch chování, se kterými se v naší oblasti setkáváme spolupracujeme při řešení některých záležitostí také s policií ČR. OS Sananim, OSPOD aj., a to v rámci prevence sociálně patologických jevů.

V rámci samotného vzdělávání dětí spolupracuje škola také se školami při výchovných ústavech, které vyučují podobné obory. Společně jsou pořádány sportovní aktivity, ale také soutěže gastronomického charakteru.

Naší velkou snahou je přiblížení naší činnosti veřejnosti a prezentování práce naší a našich žáků při různých akcích. Výsledky práce žáků jsou prezentovány při různých akcích a slavnostech jako jsou dny otevřených dveří, vánoční besídky, prezentace zařízení, výstavy, rauty apod.

Důležitá je také spolupráce s rodiči. V našem zařízení je toto však velmi obtížné a to již vzhledem k značné vzdálenosti a sociálním problémům v rodinách. Snažíme se s nimi udržet alespoň pravidelný telefonický kontakt kdy zákonné zástupce informujeme o jejich dětech. Každou osobní návštěvu rodičů vítáme. Snahou je rodiče častěji zvát na společné a významné akce jako jsou např. závěrečné zkoušky apod.