

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY



Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Krnovská 998/9
792 01 Bruntál



Obsah

1. Identifikační údaje.....	3
2. Profil absolventa.....	4
3. Charakteristika oboru.....	6
4. Transformace z RVP do ŠVP.....	16
5. Učební plán.....	17
6. Učební osnovy, moduly.....	18
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	18
EKOLOGIE A ZDRAVÍ.....	23
MATEMATIKA.....	29
OBČANSKÁ NAUKA.....	33
TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	41
VÝPOČETNÍ TECHNIKA.....	50
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	58
STOLNIČENÍ A PROFESNÍ ETIKA.....	67
TECHNOLOGIE.....	72
UBYTOVACÍ SLUŽBY.....	79
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN.....	83
ODBORNÝ VÝCVIK.....	86
7. Popis materiálního a personálního zajištění výuky oboru.....	99
8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery oboru.....	101

1. Identifikační údaje

Název školy: Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Adresa: Krnovská 998/9, 792 01 Bruntál
Druh školy: střední škola
Právní forma: příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu:

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Platnost ŠVP od: 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Zřizovatel: Moravskoslezský kraj, 28. října 117,
702 18 Ostrava
Ředitel školy: Mgr. Michal Durec, DiS.
Kontakty ředitelství: 554 295 258
Faxu: 554 304 305
e-mail: sosbruntal@sosbruntal.cz
www: www.sosbruntal.cz

Mgr. Michal Durec, DiS., v. r.

Razítko a podpis ředitele školy

2. Profil absolventa

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2022

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Stravovací a ubytovací služby je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním, tj. disponuje požadovanými dovednostmi, vědomostmi a zaujímá postoje nutné pro výkon profese.

Absolvent je připraven vykonávat jednodušší pracovní činnost ve společném stravování na úseku přípravy jídel, obsluhy a v ubytovacích zařízeních. Uplatní se ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Dále se uplatní v ubytovacích službách při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel.

Absolvent je připraven pro práci v pozici zaměstnance střední i velké firmy. Zejména v pracovních pozicích, kdy vykonává stejnorodé práce s rámcovým zadáním a přesně vymezenými výstupy pod vedením řídicího pracovníka.

Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější kuchařské činnosti.

Očekávané výsledky vzdělávání a kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úroveň odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům následující kompetence.

Odborné kompetence

Absolvent je připraven:

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
- Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
- Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Klíčové kompetence

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují. Konkrétní plnění a obsah klíčových kompetencí je uveden v kapitole 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu a dále pak v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Kompetence k učení

Kompetence k řešení problémů

Komunikativní kompetence

Personální a sociální kompetence

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Matematické kompetence

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

- je střední vzdělání s výučním listem

- kvalifikační úroveň EQF 3

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle zadání závěrečné zkoušky, dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace jednotné závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

3. Charakteristika oboru

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2022

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

3.1 Podmínky pro přijetí ke studiu

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Podmínky vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných jsou dále upraveny vyhláškou MŠMT č.27/2016 Sb.
- ukončení základního vzdělávání
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

3.2 Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání stanovená nařízením vlády č. 211/2010 Sb. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

3.3 Celkové pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program rozpracovává výsledky vzdělávání ve vazbě na učivo, odborné a klíčové kompetence a průřezová témata.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce. Studijní obor je přiměřeně náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání pomocný kuchař a pracovník v ubytování.

Dále je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou plněny požadavky RVP a sociálních partnerů z oblasti gastronomie. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozů.

3.4 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. V průběhu celého studia se střídají v týdnu dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Na začátku studia organizuje škola pro žáky prvních ročníků adaptační kurz. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a třídním učitelem. Toto přispívá k vytvoření vhodného klimatu v třídním kolektivu a k úspěšnému zařazování žáků do kolektivu.

Metody a formy výuky, tyto jsou rozpracovány v úvodu učebních osnov vyučovacích předmětů. Vyučující je volí s ohledem na výsledky vzdělávání, charakter a cíle předmětu, pedagogickou situaci a možnosti školy.

Vyučující uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení.

Realizace teoretického vyučování.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů, podávání pokrmů a nápojů, provoz ubytovacích zařízení. Technologie je zaměřena na postupy přípravy pokrmů studené a teplé kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením stravovacích a ubytovacích provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolování a učí se pravidlům jednoduché obsluhy.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem.

V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, k dodržování hygienických předpisů a předpisů BOZP.

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

Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku. Odborný výcvik žáků oboru stravovací a ubytovací služby, kromě výuky v zařízeních SOŠ (školní jídelna, odborná učebna, hotel Hvězda), realizován v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Smlouva je uzavírána na jeden školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních i odbytových středisek (hotely, restaurace, pohostinství, školní jídelny). Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.

Další vzdělávací aktivity. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků. Žáci se zúčastňují odborných soutěží.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám. Ve spolupráci s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

3.5 Realizace klíčových kompetencí

Klíčové kompetence jsou rozvíjeny rozptýleně ve všech předmětech v logických souvislostech s obsahem vzdělávání.

K tomu, aby škola zajistila rozvoj klíčových kompetencí žáků, uplatňuje tyto společné postupy:

Kompetence k učení

Učitelé vedou žáky ve skupinách nebo individuálně k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých možností a schopností se efektivně učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovali potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Učitelé vedou žáky k práci s různými zdroji informací, žáci informace vyhledávají, třídí a zpracovávají, z výkladu si pořizují poznámky. Ve výuce jsou vyhledávány a zpracovávány další zdroje informací jako jsou např. zkušenosti jiných lidí, které žáci kriticky posuzují a vyslovují hodnotící závěry, tím je také zvyšován zájem o daný obor.

Žákům jsou zadávány jednoduché práce vyžadující aplikaci teoretických poznatků.

Škola organizuje tematicky zaměřené exkurze, kde si žáci ověřují využitelnost poznatků v praxi.

Škola seznamuje žáky s možnostmi dalšího vzdělávání zejména v oboru stravovacích služeb.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. Škola zavádí takové organizační formy výuky, při kterých jsou vytvářeny vhodné podmínky pro rozvíjení

kompetencí k řešení problémů, identifikaci jádra problému a vyslovení návrhů možných postupů při řešení.

K řešení jsou předkládány úkoly, které vyžadují propojení znalostí z více vyučovacích předmětů včetně praktických znalostí a dovedností.

Jsou zařazovány metody umožňující spolupráci a dělbu práce při plnění úkolů, podporují kooperaci a odpovědnost jednotlivce za práci celku.

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých možností a schopností se vyjadřovat v písemné i ústní formě v různých situacích. Ve výuce škola upřednostňuje metody, které umožňují týmovou spolupráci a prezentaci výsledků činnosti, používány jsou metody aktivního sociálního učení jako např. brainstorming, simulace, hraní rolí, diskuse.

Žáci jsou vedeni k přiměřenému vyjadřování v projevech psaných i mluvených, vhodné prezentaci při oficiálních příležitostech.

Ve vyučování je požadována srozumitelná formulace myšlenek, naslouchání názorům jiných lidí a vyslovování názorů přiměřeně k tématu diskuse.

Škola umožňuje žákům využívat moderní komunikační technologie, vyžaduje využívání různých zdrojů informací, jejich kritické hodnocení a odpovědné používání.

Žáci zpracovávají písemnosti potřebné v běžném životě i práci, např. životopis, úřední formuláře, tiskopisy podniku. Důraz je kladen nejen na obsahovou správnost ale i na formální úpravu písemností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovit si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. Škola zařazuje adaptační kurzy pro žáky prvního ročníku, na kterých se žáci seznamují v rámci nově utvořených tříd a stanovují třídní pravidla soužití.

Kompetence sociální a personální jsou rozvíjeny i v rámci postupů a metod ve vyučování, které byly uvedeny výše a také např. při odborném výcviku, týmové práci, soutěžích, reprezentačních akcích. Zejména volba adekvátní reakce na hodnocení své osoby, zvažování názorů jiných lidí a stanovování cílů reálně ke svým možnostem.

Metody skupinové práce rozvíjí mezilidské vztahy a předchází konfliktům, přispívají k oceňování výhod práce v týmu.

Ve vyučování je, současně s profesionálním přístupem k výkonu práce ve službách, zdůrazňována odpovědnost každého jedince za vlastní zdraví a odpovědný přístup k životu.

Žáci jsou připravováni na řešení ekonomických a sociálních problémů vyplývajících z běžného života.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je. Jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské a světové kultury. Žáci se již v prvním ročníku spolupodílejí na vytváření pravidel ve třídě. Na

třídnických hodinách hodnotí žáci chování své i ostatních. Je vyžadováno přijetí odpovědnosti za vlastní chování a hledání společného řešení při nápravě chyb.

Žáci pracují na úkolech tematicky zaměřených na problematiku sociální a ekologickou, dodržování zákonů a jednání v souladu s morálními principy.

Škola organizuje účast žáků na kulturních a společenských akcích. Žáci jsou motivováni k účasti na veřejném i politickém životě, ochraně tradic a vnímání evropského a světového kontextu života v ČR.

Škola pořádá besedy s odborníky z různých oblastí činností.

Kompetence pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariery a s tím související potřebu celoživotního učení. Pracovní kompetence jsou rozvíjeny především v rámci odborného výcviku. Žáci jsou vedeni k odpovědnému plnění úkolů, technologické kázni a poctivosti. Zdůrazňována je profesní etika při poskytování služeb a jednání se zákazníky.

Žáci hodnotí své výkony a navrhují postupy k odstranění nedostatků ve své práci.

Při týmové práci je zdůrazňován význam kooperace, dělení kompetencí a význam práce všech členů skupiny pro kvalitní výsledek.

Žáci, kteří pracují, velmi dobře reprezentují školu na soutěžích a společenských akcích.

Žáci pracují ve školních kroužcích a podílejí se na realizaci různých mimoškolních akcí.

Žáci jsou seznamováni s možnostmi pracovního uplatnění, dalšího vzdělávání a požadavcích zaměstnavatelů na zvolené činnosti. Sami vyhledávají informace, seznamují se s právy i povinnostmi.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, a s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátně zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi. Žáci se seznámí s prostředky ICT v předmětu Výpočetní technika, který je zařazen ve všech ročnících studia. Seznámí se s počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, dalšími prostředky ICT. Žáci mohou i mimo vyučování využívat počítačovou učebnu a přístup na internet k získávání dovednosti a vyhledávání informací.

Žáci vyhledávají a zpracovávají informace pro použití zejména v odborných předmětech, jsou vedeni ke kritickému posuzování informačních zdrojů a odpovědnému nakládání s informacemi.

3.6 Realizace průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je organizováno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodnosti ve vazbě na učivo a jsou rozpracována v učebních osnovách předmětů, dále jsou součástí třídnických hodin.

Občan v demokratické společnosti

Pro realizaci průřezového tématu je nezbytné vytvoření demokratického klimatu školy. Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Občanská nauka a Stolníčení a profesní etika**, jsou zařazena tato témata.

1. Osobnost a její rozvoj.
2. Komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.
3. Společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství.
4. Stát, politický systém, politika, soudobý svět.
5. Masová média.
6. Morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.
7. Potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Člověk a životní prostředí

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Ekologie a zdraví**. Dále pak rozptýleně jsou v dalších předmětech a odborném výcviku realizována témata ve vazbě na učivo předmětu.

1. Biosféra v ekosystémovém pojetí.
2. Současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí.
3. Možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru vzdělání a občanském životě.

Člověk a svět práce

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Občanská nauka**. Témata ze světa práce jsou součástí otázky v ústní části závěrečné zkoušky. Rozptýleně pak v dalších předmětech v návaznosti na probírané učivo.

1. Individuální příprava na pracovní trh
2. Svět vzdělávání
3. Svět práce
4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Výpočetní technika** a aplikovaně jsou získané dovednosti z oblasti ICT využívány při práci v dalších předmětech. Učebny

jsou vybaveny tak, aby počet stanic odpovídal počtu žáků. Těžištěm výuky je provádění praktických úkolů zaměřených zejména na:

1. Praktické úkoly. Cvičení, samostatné práce.
2. Práce s informacemi.
3. Testy.
4. Používání výukového programu.
5. Projekty.

3.7 Hodnocení žáků

Hodnocení žáků se řídí Hodnocením výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál, který uvádí způsoby a kritéria hodnocení chování žáků, opatření k upevnění kázně, kritéria a způsoby hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek. Při hodnocení žáků je používané numerické hodnocení-klasifikace.

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

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

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

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

Další konkretizace hodnocení žáků viz. jednotlivé učební osnovy předmětů.

3.8 Ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou konanou dle Zadání závěrečné zkoušky. Závěrečná zkouška se skládá z písemné části ZZ, ústní části ZZ a z praktické části ZZ.

Písemná část závěrečné zkoušky:

Technologie
Potraviny a výživa
Stolničení a profesní etika
Ubytovací služby
Zařízení provozoven

Ústní část závěrečné zkoušky:

Technologie
Potraviny a výživa
Stolničení a profesní etika
Ubytovací služby

Praktická část závěrečné zkoušky

Odborný výcvik

Praktická zkouška obsahuje přípravu pokrmu podle vylosovaného zadání včetně normování a obsluhu. Praktická část zkoušky trvá jeden pracovní den. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí Zadáním závěrečné zkoušky.

3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou. Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP.

Škola může žákovi přiznat 1. stupeň podpůrných opatření. Podpůrná opatření prvního stupně slouží ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka (např. pomalejší tempo práce, drobné obtíže ve vyučovacích předmětech, problémy se zapomínáním, drobné obtíže v koncentraci pozornosti atd.), u nichž je možné prostřednictvím mírných úprav v režimu školní výuky a domácí přípravy dosáhnout zlepšení. Úpravy ve vzdělávání žáka navrhnou pedagogičtí pracovníci, přitom spolupracují se školským poradenským pracovištěm (výchovní poradce, školní speciální pedagog, školní psycholog), zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem. Obtíže žáka jsou vyvolané zejména nepříznivým zdravotním nebo psychickým stavem, případně se jedná o dlouhodobé problémy malého rozsahu a intenzity. Škola zohledňuje sociální status, vztahovou síť žáka a jeho sociální a rodinné prostředí. Škola nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů, pokud tomu tak není, doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení.

Škola může využívat zejména tato podpůrná opatření prvního stupně:

- pedagogická intervence k podpoře vzdělávání žáka ve vyučovacích předmětech, kde je třeba posílit jeho vzdělávání, ke kompenzaci nedostatečné domácí přípravy na výuku a k rozvoji učebního stylu žáka

- zpracování plánu pedagogické podpory v situaci, kdy pro poskytování opatření prvního stupně nepostačuje samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání
- metody výuky se zaměřují na aktivizaci a motivaci žáka, upevnění pracovních návyků, kladení důrazu na individualizaci výuky, nastavení dílčích cílů, na formy práce, které umožňují častější kontrolu a poskytování zpětné vazby, opakování základních principů učiva.

Používají se běžné pomůcky a učebnice. Výstupy vzdělávání se neupravují.

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

Cíl vzdělávání žáků se SVP zůstává zachován, učivo není redukováno, ale obtížnost učiva (obsah učiva) může být přizpůsobena schopnostem žáka. Pro žáky se SVP jsou podle doporučení ŠPZ voleny vhodné metody a formy vzdělávání i způsoby ověřování osvojeného učiva, může být upravena organizace výuky a žákům je umožněno využívat vhodné pomůcky s cílem zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními mohou být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazovány do IVP předměty speciálně pedagogické péče. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Se vzděláváním mimořádně nadaných žáků dosud nemá škola praktickou zkušenost. V případě integrace těchto žáků by škola postupovala v souladu s platnou legislativou, zejména vyhláškou č. 27/2016 Sb.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Ve škole funguje Školní poradenské pracoviště (ŠPP), které se skládá z výchovného poradce, školního psychologa a učitele s rozšiřujícím vzděláním v oboru speciální pedagogika.

Celé ŠPP se podílí:

1. na vyhledávání žáků se SVP
2. ve spolupráci s ŠPZ, zákonnými zástupci, učiteli realizuje individuální vzdělávací plány pro žáky se SVP
3. stanovuje pravidla pro zařazení žáků do prvního stupně podpůrných opatření, jejich podporu a realizaci podpůrných opatření 1. stupně, včetně plánů pedagogické podpory (PLPP)

Učitel s rozšiřujícím vzděláním v oboru speciální pedagogika se komplexně věnuje vzdělávání žáků se SVP, sleduje využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikuje se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy – učiteli, třídními učiteli, učiteli odborného výcviku. Tento pracovník také konzultuje podpůrná opatření druhého a vyšších stupňů s příslušnými ŠPZ, zodpovídá za platnost doporučení vydávaných ŠPZ.

Celé ŠPP se snaží:

- motivovat žáky k učení,
- přistupovat k žákům individuálně
- pomoci začleňování žáků do běžného kolektivu
- případné potíže konzultovat se ŠPZ, či dalšími institucemi
- realizovat konzultace s rodiči žáků (zákonnými zástupci)
- zajišťovat vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP
- napomáhat komunikaci mezi žáky, učiteli a rodiči

Při vzdělávání žáků se SVP škola dlouhodobě spolupracuje zejména s následujícími školními poradenskými zařízeními:

Pedagogicko-psychologická poradna Bruntál,

PPP a SPC Olomouckého kraje

Speciálně pedagogické centrum pro MP a VŘ Bruntál,

Speciálně pedagogické centrum DAKOL, Petrovice u Karviné,

SPC pro děti, žáky a studenty s poruchou autistického spektra při ZŠ Kpt. Vajdy, Ostrava – Zábřeh, SPC Srdce při Základní škole a Praktické škole, Opava, Slezského odboje 5.

4. Transformace z RVP do ŠVP

TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP							
Škola	Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace						
Kód a název RVP	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby						
Název ŠVP	STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY						
Účinnost od	1. 9. 2022						
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP			
	Minimální počet vyuč. hodin za studium			Počet vyuč. hodin za studium			
	týdenních	celkových		týdenních	celkových	Celkem týdenních	Celkem celkových
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka Ekologie a zdraví	3 0,5	96 16	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova Ekologie a zdraví	6 0	192 0	6	192
Vzdělávání v IKT	3	96	Výpočetní technika	3	96	3	96
Všeobecné celkem	15	480		18,5	592	18	576
Chování pracovníků ve službách	8	256	Technologie Stolničení a profesní etika Ubytovací služby	1 1 0,5	32 32 16	12,5	400
Stravovací služby	33	1056	Odborný výcvik Technologie Stolničení a profesní etika Zařízení provozoven Potraviny a výživa Odborný výcvik	10 7 2,5 0,5 7 38	320 224 80 16 224 1216	55	1760
Ubytovací služby	0	0	Ubytovací služby Odborný výcvik	1 9	32 288		
	40	1280				0	0
Odborné vzdělávání celkem	41	2592	Odborné vzdělávání celkem	77,5	2480	67,5	2160
Celkem	96	3072	Celkem	96	3072	85,5	2736
Odborná praxe			Odborná praxe				
Kurzy			Kurzy				

5. Učební plán

Název instituce:	Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Název ŠVP:	STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	1. 9. 2022

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			Celkem
	1.	2.	3.	
A. Povinné všeobecné předměty	6,5	6	6	18,5
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Ekologie o zdraví	0,5	0	0	0,5
Matematika	1	1	1	3
Občanská nauka+	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Výpočetní technika	1	1	1	3
B. Povinné odborné předměty	6,5	7	7	20,5
Potraviny a výživa+	2	2,5	2,5	7
Stolníčení a profesní etika	1	1	1,5	3,5
Technologie+	2,5	2,5	3	8
Ubytovací služby	0,5	1	0	1,5
Zařízení provozoven	0,5	0	0	0,5
Odborný výcvik+	18	18	21	57
Celkem hodin týdně	31	31	34	96

6. Učební osnovy, moduly

Obor vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby Platnost: od 1. 9. 2022
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby Forma vzdělání: denní
Předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vychovávat žáky ke kultivovanému projevu a podílet se na rozvoji jejich duševního života. Cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků, a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou lidského života, rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování, tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu, dovedli slušně vystupovat, na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP *Vzdělávání a komunikace v českém jazyce* a *Estetické vzdělávání*, okruh *Práce s literárním textem*. Učivo je rozvrženo do následujících okruhů. Okruh *Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností* navazuje na znalosti ze základní školy o gramatice a základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu. Okruh *Komunikační a slohová výchova* se věnuje rozvoji komunikačních dovedností, sestavování krátkých slohových útvarů potřebných zejména pro budoucí praktický život žáků. Okruh *Práce s textem a získávání informací* rozvíjí schopnost vyhledat potřebné informace a porozumět obsahu textu. Oblast *Estetické vzdělávání* je zaměřena na rozlišení konkrétního literárního díla podle základních druhů a žánrů, na upevňování a rozšiřování znalostí o významných dílech české a světové literatury a rozvíjení čtenářské gramotnosti. Výuka využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty *Občanská nauka*, *Výpočetní technika* a *odbornými předměty* daného oboru vzdělání.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k získání celkového kulturního přehledu a k uznávání základních životních hodnot, zejména k dodržování ochrany materiálních a kulturních hodnot, mezilidské tolerance a rozvoj estetického citění a vnímání.

Metody a strategie výuky

Důraz je kladen na dialog, výklad a práci s texty uměleckými i neuměleckými. Samostatná a skupinová práce je využívána při vyhledávání informací v tištěném textu i na internetu. Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení. Probrané učivo je prohlubováno pomocí opakování a procvičování.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny průběžně klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením. Znalosti jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, cvičeními, samostatnými i skupinovými pracemi, slohovými cvičeními a vypracováním domácích úkolů. Součástí hodnocení je žákův aktivní přístup a vedení sešitu. Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení, žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání, k práci s textem, vyhledávání a zpracovávání informací, pořizování si poznámek.

Kompetence k řešení problémů, žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolu a získávání informací k jeho řešení.

Komunikační kompetence, žáci jsou vedeni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci jak v projevech mluvených, tak i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat pozorně druhým a vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence, žáci se učí pracovat v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. Žáci jsou vedeni k ověřování poznatků, zvažování názorů, postojů a jednání druhých lidí. *Občanské kompetence a kulturní povědomí*, žáci jsou vedeni k uznávání tradic a hodnot svého národa a k podpoře hodnot místní, národní, evropské a světové kultury.

Kompetence k pracovnímu uplatnění, žáci jsou vedeni ke vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií, žáci se učí získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, žáci jsou vedeni k přijímání názoru druhých lidí, kultivovanému vyjadřování; dokáží se orientovat v nabídce médií; váží si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí, žáci samostatně a aktivně poznávají okolní prostředí, získávají informace z různých informačních zdrojů.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu; - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie; 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Hlavní principy českého pravopisu Národní jazyk a jeho útvary Evropské a světové jazyky Rozvrstvení slovní zásoby zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie Obohacování slovní zásoby a tvoření slov</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací projev; 	<p>2. Komunikační a slohová výchova Komunikační situace a strategie Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (vypravování, krátké informační útvary) Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; - ví kde je místní knihovna a co v ní může najít; - rozumí obsahu textu; 	<p>3. Práce s textem a získávání informací Informační výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor Získávání informací z textu</p>	4 Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů; - čte s porozuměním literární text; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; - získává přehled o kulturním dění. 	<p>4. Práce s literárním textem Podstata a funkce literatury Základní literární druhy a žánry Vybraná díla české literatury do r. 1945 Vybraná díla světové literatury do r. 1945 Četba a interpretace literárního textu Návštěva výstavy, kulturního představení</p>	10

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **2.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - odhaluje a odstraňuje jazykové nedostatky; 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Tvarosloví – slovní druhy jejich klasifikace Jazyková kultura</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sestavit a přednést krátký prakticky odborný projev; - užívá odbornou terminologii; - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - popíše předmět nebo osobu; 	<p>2. Komunikační a slohová výchova Projevy prakticky odborné, jejich základní znaky postupy a prostředky Popis prostý, popis odborný, popis pracovního postupu, charakteristika</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; - přistupuje k nim kriticky, porovnává je a vyhodnocuje; - rozumí obsahu textu; 	<p>3. Práce s textem a získávání informací Techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor Získávání informací z textu</p>	3 Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů; - čte s porozuměním literární text; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; - získává přehled o kulturním dění. 	<p>4. Práce s literárním textem Základní literární druhy a žánry Vybraná díla české literatury po r. 1945 Vybraná díla světové literatury po r. 1945 Četba a interpretace literárního textu Návštěva výstavy, kulturního představení</p>	10

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **3.**

Počet hodin v ročníku: **30**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve výstavbě textu; - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby; - zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému; - odhaluje a odstraňuje jazykové nedostatky; 	1.	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Skladba – stavba věty jednoduché i souvětí Souhrnné opakování mluvnického učiva</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sestavit a přednést krátký administrativní projev; 	2.	<p>Komunikační a slohová výchova Projevy administrativní (životopis, inzerát s nabídkou práce a odpověď na něj, žádost)</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; - přistupuje k nim kriticky, porovnává je a vyhodnocuje; - rozumí obsahu textu; 	3.	<p>Práce s textem a získávání informací Získávání informací z textu</p>	3 Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů; - čte s porozuměním literární text; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl; - získává přehled o kulturním dění. 	4.	<p>Práce s literárním textem Základní literární druhy a žánry Vybraná díla současné české literatury Vybraná díla současné světové literatury Četba a interpretace literárního textu Návštěva výstavy, kulturního představení</p>	7

Učební osnova předmětu

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu Základy ekologie a péče o zdraví je vybavit žáka přírodovědnými teoretickými poznatky potřebnými pro kvalifikovaný výkon činností ve svém oboru. Seznamuje žáky s vědecky podloženými poznatky z oblasti Péče o zdraví. Zdůrazněn je význam znalostí v oblasti životosprávy, anatomie a fyziologie lidského organismu. Cílem předmětu v oblasti Ekologie je připravit žáka k aktivní ochraně životního prostředí, ke kladení otázek o okolním světě a k vyhledávání vědecky podložených odpovědí o dalším vývoji lidstva a o odpovědnosti každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání pro zdraví, obsahový okruh Péče o zdraví*, dále je zařazeno komplexně průřezové téma *Člověk a životní prostředí*. Učivo předmětu Ekologie a péče o zdraví je zařazeno do prvního ročníku a je rozčleněno do tří částí. V první části žáci si rozšiřují své poznatky v péči o své zdraví, v zásadách jednání v situacích ohrožení a v první pomoci. Ve druhé části se žáci seznamují se vzájemnými vlivy mezi člověkem a životním prostředím, získávají informace o současném i budoucím vývoji životního prostředí a zaujímají vlastní postoje k aktivní ochraně životního prostředí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Směřují k tomu, aby žáci získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti, vytvořili si pozitivní postoj k přírodě a získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Metody a strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s textem, samostatné skupinové a týmové práce žáků. Některá témata jsou realizována formou besed či přednášek odborníků, návštěvou osvětových akcí, výstav a exkurzí. Téma ochrana obyvatel za mimořádných událostí je navíc realizováno praktickým cvičením. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost, jsou používány ukázky s využitím PC, využívají se i běžně dostupné nové aplikace.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování a přístup žáka k vyučovacímu procesu. Žák je hodnocen za samostatnou i skupinovou práci, při ústním a písemném zkoušení a za aktivitu při výuce. Žáci jsou hodnoceni kombinací klasifikace a slovního hodnocení. Při hodnocení je kladen důraz nejen na teoretické znalosti žáka, ale také na hloubku porozumění poznatkům a na používání odborné terminologie. Požadováno je spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikace, řešení úkolů, práce ve skupinách, práce v týmu. Kritéria hodnocení žáka vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení, žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí adekvátních technik učení, k vytvoření si vhodného studijního režimu a podmínek, k ovládnutí práci s textem, vyhledávání a zpracování informací, k porozumění poslouchat mluvený projev a pořizovat si zápisky, k využívání různých informačních zdrojů, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí ke svému učení, k přijímání hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů, žáci si rozvíjí schopnosti porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence, žáci si rozvíjí schopnosti a dovednosti vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálních jednání, formulovat srozumitelně své myšlenky, naslouchat pozorně druhým, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence, žáci jsou vedeni k odpovědnosti za své zdraví, k péči o svůj fyzický i duševní rozvoj, k uvědomění si důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, k adaptování na měnící se životní a pracovní podmínky, k práci v týmu, k odpovědnému plnění svěřených úkolů, k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.

Občanské kompetence a kulturní povědomí, žáci jsou vedeni k odpovědnému a samostatnému jednání nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k dodržování zákonů, k chápání významu životního prostředí pro člověka a k jednání v duchu udržitelného rozvoje, k uznávání hodnoty života, k odpovědnosti za vlastní život a spoluzodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Matematické kompetence, žáci si rozvíjí používání správných běžných jednotek a pojmů kvantifikujícího charakteru, čtení různých forem grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata).

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími informačními a komunikačními technologiemi, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím sítě Internet, k práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, k uvědomění si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přistupování k získaným informacím, k mediální gramotnosti.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti; žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, aby hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, aby byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí, předmět zahrnuje celé průřezové téma Člověk a životní prostředí. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí, na zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje. Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, aby porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektovali principy udržitelného rozvoje, aby získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí a aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Informační a komunikační technologie: žáci řeší praktické úkoly, vyhledávají a pracují s informacemi, řeší testové úlohy, pracují s výukovými programy a novými aplikacemi.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 16,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví	1.	Péče o zdraví Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj	10

<p>a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita <p>prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví</p> <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; - uvede souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí 	<p>2. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpad - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za 	<p>6,5</p>

<p>odpovědnosti za své zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - uvede přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, - charakterizuje souvislosti mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji; - popíše způsoby nakládání s odpady; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci; - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí; - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; <p>- uvede příklad potravního řetězce;</p> <p>- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem;</p>	<p>ochranu přírody a životního prostředí</p> <p>Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy zemí 	
---	---	--

Obor vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: MATEMATIKA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

MATEMATIKA

Pojetí předmětu:
Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky efektivně numericky počítat, používat a převádět základní jednotky. Při řešení složitějších úloh užívat kapesní kalkulačtor. Provádět odhady výsledků řešení, provádět potřebné zaokrouhlení. Naučit žáky orientovat se v rovině a v prostoru, vypočítat obvody a obsahy rovinných obrazců, povrchy a objemy těles. Obecným cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání).

Charakteristika učebních osnov

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP *Matematické vzdělávání*. Matematické vzdělávání poskytuje žákům vědomosti a dovednosti potřebné pro orientaci v praktickém životě i v budoucím zaměstnání. Rozvíjí intelektuální schopnosti žáků, jejich paměť, představivost, schopnost logického úsudku.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Žáci mají získat pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.

Metody a strategie výuky

Při výuce matematiky je využíván většinou klasický frontální způsob výuky formou výkladu, vysvětlování, metodou řízeného rozhovoru. Z dalších metod je využívána skupinová a samostatná práce žáků.

Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení vycházejí z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace během pololetí. Hodnotí se samostatné práce žáků, tematické písemné práce, aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení, žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí adekvátních technik učení, k vytvoření si vhodného studijního režimu a podmínek, k ovládnutí práci s textem, vyhledávání a zpracování informací, k porozumění mluveného projevu a pořizování si zápisků, k využívání různých informačních zdrojů, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí ke svému učení, k přijímání hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů, žáci si rozvíjí schopnosti porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence, žáci si rozvíjí schopnosti a dovednosti vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálních jednání, formulovat srozumitelně své myšlenky, naslouchat pozorně druhým, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence, žáci jsou vedeni k adaptování se na měnící životní a pracovní podmínky, k práci v týmu, k odpovědnému plnění svěřených úkolů, k finanční gramotnosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí, žáci jsou vedeni k odpovědnému a samostatnému jednání nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k dodržování zákonů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění, žáci jsou vedeni k tomu, aby měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v daném oboru.

Matematické kompetence, žáci si rozvíjí používání správných běžných jednotek a pojmů kvantifikujícího charakteru, čtení různých forem grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata), provádění reálného odhadu výsledku řešení dané úlohy, rozpoznávání základních tvarů předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru, aplikování matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími informačními a komunikačními technologiemi, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím sítě Internet, k práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, k uvědomění si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přistupování k získaným informacím, k mediální gramotnosti.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, žáci jsou vedeni k tomu, aby přebírali odpovědnost za rozvoj svých matematických dovedností pro obor a osobní život, využili své matematické dovednosti při kladení si základních existenčních otázek, při hledání odpovědí na ně a řešení.

Člověk a životní prostředí, žáci vedeni k tomu, aby své matematické dovednosti uměli využít při řešení problémů souvisejících s udržitelným rozvojem, ochranou přírody, k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, k vlastní zodpovědnosti za své jednání a snaze se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů.

Člověk a svět práce, žáci jsou vedeni k osobní odpovědnosti za vlastní život, k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce.

Informační a komunikační technologie, žáci řeší praktické úkoly, vyhledávají a pracují s informacemi, řeší testové úlohy, pracují s výukovými programy a novými aplikacemi.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - používá různé zápisy racionálního čísla; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - zaokrouhlí desetinné číslo; znázorní reálné číslo na číselné ose; - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;	1.	Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny	16
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice;	2.	Půdorysy - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	17

Ročník: 2.
Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
- určí hodnotu výrazu; upravuje jednoduché výrazy; - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	3.	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé	22
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;	4.	Funkce	11

Ročník: 3.
Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet
---------------------	--------------	--	-------

			hodin
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kváдру a válce;	5.	Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	20
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	6.	Práce s daty	10

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: OBČANSKÁ NAUKA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

OBČANSKÁ NAUKA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti, podílet se na výchově k demokratickému občanství, přispívat k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, zejména k tomu, aby se stali slušnými a odpovědnými lidmi a současně občany svého demokratického státu.

Vést žáky k odpovědnému a uvážlivému jednání ve svůj prospěch a současně ve prospěch celé společnosti. Vést žáky k tomu, aby porozuměli společnosti a světu, kde žijí, uvědomili si svou identitu a nenechat se manipulovat.

Charakteristika učebních osnov

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Občanský vzdělávací základ a Estetické vzdělávání. Učivo průběžně prolíná s učivem mnoha dalších předmětů společenských i přírodovědných a také zahrnuje celá průřezová témata Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce, finanční gramotnost, mediální gramotnost.

Důraz je kladen na přípravu na praktický život. Učivo je rozděleno do tematických celků, teoretické poznatky jsou spojovány s aktuálním děním a s využitím dosavadních zkušeností žáků, kde se důraz na přípravu na praktický život. Učivo objasňuje společenské otázky, které jsou pro mladého člověka přitažlivé. Formuje se zde mravní stránka osobnosti žáků, kteří pak lépe chápou pojmy jako demokracie, svoboda, porozumění, tolerance a spravedlnost.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Vést žáky k tomu, aby jednali odpovědně a žili čestně, projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody, dokázali preferovat hodnoty demokratické před nedemokratickými, aby dokázali jednat v souladu s vlastenectvím a humanismem, tvořili si vlastní úsudek a nenechali se manipulovat, aby dokázali respektovat lidská práva a svobody všech bez rozdílu, aby dokázali uznávat a chránit každý lidský život jako nejvyšší hodnotu.

Metody a strategie výuky

Učivo navazuje na vědomosti a dovednosti žáků, které získali na základním stupni vzdělání a napomáhá rozvoji jejich osobnosti z hlediska společenského i profesního zaměření.

Součástí výuky jsou besedy s odborníky a exkurze na odborných pracovištích dle probíraného tématu.

Metody – výklad učiva, řízená diskuse, referáty, samostatná práce žáků nebo práce ve skupinách. Podle dostupnosti jsou zařazovány přednášky a besedy s odborníky z praxe. V rámci možností jsou užívány dostupné učebnice, výukové texty, texty z tisku, výukové videoprogramy, PC programy, internet. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, k vyjadřování vlastních názorů, ke vzájemné toleranci během diskusí, besed a výstav.

Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Žáci jsou hodnoceni v průběhu celého školního roku klasifikací, užívá se slovní hodnocení i sebehodnocení žáka. Výslednou známkou za první a druhé pololetí je žák hodnocen podle pětistupňové klasifikační stupnice.

Do celkové známky se započítává hodnocení vědomostí a jejich aplikování v samostatných vystoupeních, v písemných úkolech, v testech. Dále se započítává aktivita ve vyučování, hlavně v diskusích, schopnost aplikace znalostí a vědomostí z jiných předmětů, samostatná tvůrčí činnost, práce ve skupině, schopnost řešit problémové situace. Současně se hodnotí i jednání a chování žáků a přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení, žáci mají pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládají adekvátní techniku učení, dokáží si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, ovládají práci s textem, umí si vyhledávat a zpracovávat informace, ke svému učení využívají různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů, žáci porozumí zadání úkolu, rozpoznají jádro problému a získají informace potřebné k řešení, při řešení problémů spolupracují s ostatními.

Kompetence komunikativní, žáci jsou vedeni k přiměřenému, srozumitelnému a věcně správnému vyjadřování, srozumitelnému formulování svých myšlenek, naslouchání druhým, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence personální a sociální, žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování v různých situacích, žáci přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly, přispívají při vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.

Kompetence občanské a kulturní povědomí, žáci jednají samostatně, odpovědně ve vlastním i veřejném zájmu, dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých lidí a oprostí se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace, jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívají k uplatňování hodnot demokracie.

Kompetence k pracovnímu uplatnění žáci mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělání, uvědomují si význam celoživotního učení a jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, žáci pracují s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím, jsou mediálně gramotní.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: v předmětu jsou zařazena témata společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství; stát, politický systém, politika, soudobý svět; masová média; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita; potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Člověk a svět práce: prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, žádost o zaměstnání, formy životopisů, motivačních dopisů, praktická příprava na jednání s potencionálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení; vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu; význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart; formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace; ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce; trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů; nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí; pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností; zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; služby kariérového poradenství, zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu) nebo sociální skupině - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti 	1.	<p>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 a v širší komunitě – Sociální nerovnost a chudoba současné společnosti – Rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů – Rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního 	17

<ul style="list-style-type: none"> - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v mediích..) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z medií uvede příklady porušování genderové rovnosti - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost - orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - zpracuje referát o místních historických památkách 	2.	<p>soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <ul style="list-style-type: none"> – Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti – Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus <p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kulturní instituce v ČR a regionu – Společenská kultura, principy a normy kulturního chování – Kultura bydlení, odívání – Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě – Ochrana a využívání kulturních hodnot – exkurze – kulturní historické památky Bruntálu, návštěva zámku a muzea, výstav 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; 	3.	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí 	16

<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (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 a jaké má ke svému státu občan povinnosti; - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného – nedemokratického jednání; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky. 	<ul style="list-style-type: none"> – Svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, 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 – Politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extrémistická scéna, a její symbolika, mládež a extremismus – Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití – Základní hodnoty a principy demokracie
---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, dle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa, lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu z médií nebo jiných zdrojů vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	4.	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - Současný svět: bohaté a chudé země; velmoci; ohniska napětí v soudobém světě; - ČR a její sousedé; - České státní a národní symboly; - Globalizace; - Globální problémy; - ČR a evropská integrace. - Nebezpečí terorismu a nesnášenlivosti ve světě 	17
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; - dovede v této oblasti práva 	5.	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Právo a spravedlnost; právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR, právní 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 - Trestní právo: Právo a odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) 	16

<p>vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...).</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými 	
--	--	---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - zúčastní se přednášky Úřadu práce - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda 	6.	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny); - Hledání zaměstnání, služby úřadu práce; - Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti rekvalifikace; - Vznik, změna a ukončení pracovního poměru; - Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele; - Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu; - Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - Inflace - Pojištění (sociální, zdravotní, komerční) - Mzda časová a úkolová - Daně, daňové přiznání; - Služby peněžních ústavů - Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům. 	30

konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;			
--	--	--	--

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: TĚLESNÁ VÝCHOVA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:

Cílem je vést žáky ke zdravému způsobu života a pocitu radosti z provádění sportovní činnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit. Naučit žáky chápat význam zvyšování své fyzické zdatnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání *pro zdraví, oblast Tělesná výchova*. Obsahem výuky je teoretická a praktická příprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů. Součástí jsou pohybové a drobné hry, kondiční cvičení, protahovací a relaxační cvičení, základy pořadového cvičení. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti a péče o ochranu zdraví. Tvoří mezipředmětové vztahy s předmětem Ekologie a zdraví. Okruh *Turistika a pohyb v přírodě* je zařazen na konci prvního a druhého ročníku v rámci praktického jednodenního cvičení Ochrany obyvatel za mimořádných událostí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Vést žáky k čestnému jednání, preferovat zdravý životní styl, naučit se spolupracovat, umět správně reagovat v situacích ohrožení, uvědomit si význam pohybových aktivit pro rozvoj pozitivních vlastností osobnosti.

Metody a strategie výuky

Základem je vzájemná spolupráce mezi učitelem a žákem, spolupráce mezi žáky navzájem. Používají se demonstrační a výkladové metody. Výuka se provádí individuální i skupinovou formou. Nácvik se provádí od jednoduššího cviku k složitějšímu s důrazem na individuální schopnosti žáků. Součástí jsou i školní a mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky a besedy.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání SŠS Bruntál, pomocí výkonnostních limitů, podle snahy, přístupu, aktivity, zvyšování osobní úrovně a samostatnosti.

Používá se numerické i slovní hodnocení.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: informace ze světa sportu a práce s nimi.

Klíčové kompetence:

Komunikační kompetence: žáci vyjadřují svůj názor a vhodně se vyjadřují k probraným komunikačním situacím.

Personální kompetence: pečovat o svůj tělesný rozvoj, správně zhodnotit své osobní dispozice.

Sociální kompetence: spolupracovat v týmu, uznávat autoritu nadřízených.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: výuka napomáhá rozvoji osobnosti.

Člověk a životní prostředí: výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.

Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce.

Informační a komunikační technologie: žáci si vyhledávají informace ze světa sportu a pracují s nimi.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani ostatních spolužáků – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících – prokáže dovednosti poskytnutí první pomoc sobě i jiným – volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	1.	<p>Hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</p> <p>Význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku Odborná terminologie</p>	<p>1</p> <p>Průběžně</p>

<ul style="list-style-type: none"> – umí uplatňovat zásady sportovního tréninku – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 		<p>Výstroj, výzbroj, údržba Pravidla her, závodů a soutěží, olympionismus Rozhodování Zdroje informací</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – uvědomuje si význam pravidel atletických disciplín – zvládne rozcvičení všeobecné a speciální – uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín – chápe prospěšný význam pohybu v přírodě – snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic – uvědomuje si škodlivost účinku OPL na organismus 	2.	<p>Atletika Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení, atletická abeceda. Běh – sprinty, střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> – poznává pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat – zlepšuje herní činnosti jednotlivce – uplatňuje své schopnosti ve prospěch kolektivu – dodržuje zásady jednání fair-play, rozlišuje nespportovní jednání – chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí – uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – přihrávka, zpracování, hra. Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra. Softbal – házení, chytání, odpa, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná, nohejbal.</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> – zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji – zlepšuje svou prostorovou orientaci – koordinuje své pohyby – sestaví jednoduché pohybové sestavy 	4.	<p>Gymnastika a tance Sportovní gymnastika Prostná, cvičení s náčiním. Cvičení na nářadí – přeskok. Šplh – lano, tyč.</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> – respektuje soupeře – rozliší přiměřenou sebeobranu 	5.	<p>Úpoly – základy sebeobrany přetahy, přetlaky, soutěže.</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> – využívá své pohybové 	6.	<p>Pohybové hry –motivační</p>	Průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - dovednosti a schopnosti chápe důležitost týmové práce 		štafetové, drobné, pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce, závodivé.	
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam rozcvičení a protažení - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	7.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovnávací a zdravotní.	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	8.	Testování tělesné zdatnosti Motorické testy	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu 	9.	Turistika, pohyb v přírodě Příprava turistické akce Orientace v terénu Orientační běh	cvičení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **2.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani ostatních spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoc sobě i jiným - volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - dokáže vyhledat potřebné 	1.	Bezpečnost práce v tělesné výchově, hygiena, první pomoc. Význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku Odborná terminologie Výstroj, výzbroj, údržba Pravidla her, závodů a soutěží,	1 Průběžně

<p>informace z oblasti zdraví a pohybových činností</p> <ul style="list-style-type: none"> – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 		<p>olympionismus Rozhodování Zdroje informací</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – uvědomuje si význam pravidel atletických disciplín – zvládne rozcvičení všeobecné a speciální – uplatňuje zlepšenou techniku atletických disciplín – chápe prospěšný význam pohybu v přírodě – snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic – dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu – uvědomuje si škodlivost účinku nepovolených látek na organismus 	2.	<p>Atletika Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení, atletická abeceda. Běh – sprinty, střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat – ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva – dodržuje zásady jednání fair-play, rozlišuje nespportovní jednání – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách – chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí – uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře – zvládá složitější herní cvičení 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – individuální činnost jednotlivce, hra. Košíková – dribling, střelba, přihrávka, obrana, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra. Softbal – házení, chytání, odpal, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná, nohejbal.</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> – uplatňuje zásady záchrany a dopomoci – zlepšuje svou prostorovou 	4.	<p>Gymnastika a tance Sportovní gymnastika Prostná. Cvičení na nářadí – přeskok.</p>	9

orientaci – koordinuje své pohyby – sestaví jednoduché pohybové sestavy		Šplh – lano, tyč.	
– respektuje soupeře – rozliší přiměřenou sebeobranu	5.	Úpoly - přetahy, přetlaky, soutěže.	2
– využívá své pohybové dovednosti a schopnosti – chápe důležitost týmové práce – ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva – dodržuje zásady jednání fair-play, rozlišuje nesportovní jednání – dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách	6.	Pohybové hry – motivační, štafetové, drobné, závodivé.	Průběžně
– uvědomuje si význam rozcvičení a protažení – ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace	7.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovnávací a zdravotní.	Průběžně
– zhodnotí svoji zdatnost – uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností	8.	Testování tělesné zdatnosti	Průběžně
– uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky – dovede se pohybovat v terénu	9.	Turistika, pohyb v přírodě Příprava turistické akce Orientace v terénu Orientační běh	cvičení

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:


Ročník: **3.**

Počet hodin v ročníku: **30**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: – jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani	1.	Bezpečnost práce v tělesné výchově, hygiena, první pomoc.	1

<ul style="list-style-type: none"> ostatních spolužáků – dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy – prokáže dovednosti poskytnutí první pomoc sobě i jiným – volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – umí uplatňovat zásady sportovního tréninku – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 		<p>Význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku Odborná terminologie Výstroj, výzbroj, údržba Pravidla her, závodů a soutěží, olympionismus Rozhodování Zdroje informací</p>	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> – uvědomuje si význam pravidel atletických disciplín – uplatní rozcvičení všeobecné a speciální – uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín – dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu – chápe prospěšný význam pohybu v přírodě – snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic – uvědomuje si škodlivost účinku nepovolených látek na organismus 	2.	<p>Atletika Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení, atletická abeceda. Běh – sprinty, střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> – zvládá pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat – zlepšuje herní činnosti jednotlivce – uplatňuje své schopnosti ve prospěch kolektivu – dodržuje zásady jednání fair – 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – přihrávka, zpracování, hra. Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra.</p>	9

<ul style="list-style-type: none"> play, rozlišuje nesportovní jednání - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře 		Softbal – házení, chytání, odpal, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná, nohejbal.	
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne jí - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky - koordinuje své pohyby - sestaví jednoduché pohybové sestavy 	4.	Gymnastika a tance Rytmická gymnastika Cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou Tance	8
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou sebeobranu 	5.	Úpoly – přetahy, přetlaky, soutěže.	2
<ul style="list-style-type: none"> - chápe důležitost týmové práce - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách 	6.	Pohybové hry – motivační, štafetové, drobné, závodivé.	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - uvědomuje si význam rozcvičení a protažení - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	7.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovnávací a zdravotní.	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	8.	Testování tělesné zdatnosti	Průběžně



Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

VÝPOČETNÍ TECHNIKA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:

Cílem vzdělávání v předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Ovládat a používat na uživatelské úrovni operační systém, kancelářský software, software pro práci s grafikou. Umět pracovat v lokální síti, efektivně pracovat s informacemi a komunikovat prostřednictvím internetu.

Charakteristika kurikula:

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo předmětu je zaměřeno na základní části počítačové gramotnosti: obecné znalosti technického a programového vybavení počítače, ukládání a ochrana dat, zpracování textu, tvorba tabulek, práce s grafikou, práce v prostředí počítačové sítě a využití internetu. Navazuje na znalosti, které žák nabyt v základním vzdělávání, dále je upevňuje a rozvíjí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu.

Metody a strategie výuky:

Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory a další potřebnou technikou. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multimediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací. Výuka je pojata tak, aby žáci byli schopni řešit a procvičovat příklady formou samostatné práce s počítačem (činnostní učení). Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Jsou využívány „DUMy“ – digitální učební materiály vytvořené učiteli školy a uložené v databázovém systému MOODLE. Dále jsou využívány učební materiály, programy a on-line aplikace od firem jako Microsoft, Google (Meet, Dokumenty, Tabulky, Prezentace) a dalších.

V hodinách VTE jsou rozvíjeny znalosti a dovednosti i žákovskými projekty – ročníkové práce apod.

Hodnocení žáků:

Kritéria hodnocení žáků vycházejí z přílohy školního řádu – „Hodnocení výsledků vzdělávání žáků“. Znalosti jsou kontrolovány ústním zkoušením a písemnými testy, dovednosti pak řízenými i samostatnými pracemi. Důraz je zejména kladen na praktickou činnost žáka u PC – samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Při hodnocení se přihlíží též k dodržování správných postupů, samostatnosti při řešení úloh, dodržování platných norem (pravopisných, typografických, etických i právních).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit

Kompetence k učení – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni učit se efektivně vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Kompetence sociální a personální – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni kriticky hodnotit výsledky své práce, rozvíjet dovednost a schopnost pracovat s jinými lidmi, podílet se na realizaci společných činností, plnit zodpovědně zadané úkoly a přijímat odpovědnost za vlastní práci, přijímat radu a kritiku.

Občanské kompetence – odpovědné, samostatné, aktivní a iniciativní jednání.

Kompetence k řešení problémů – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni získat informace potřebné k řešení problémů a navrhnout způsob řešení, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické), při řešení problémů využívat znalostí nabytých dříve.

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

Průřezová témata:

Předmětem prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, malware) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

Člověk a svět práce – cílem je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi pro úspěšné uplatnění na trhu práce. K tomu je zapotřebí: vést žáky k tomu, aby si uvědomili důležitost ICT vzdělání pro budoucí život, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informace o profesních příležitostech, schopnost verbální a písemné prezentace při jednání s potencionálními zaměstnavateli.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

1. Ročník

celkem 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – používá počítač a jeho periferie – orientuje se v HW systému PC – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení – rozumí a orientuje se v systému složek a podsložek – umí je vytvářet, pojmenovávat, přejmenovávat a naplňovat soubory – ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání) – odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; – ovládá komprimaci a dekomprimaci složek, souborů pomocí průzkumníku i souborového manažeru – ovládá základní funkce souborového manažeru – využívá on-line i off-line 	<p>1. <u>Základy práce s počítačem:</u> <i>Hardware, Software, operační systém, soubory, struktura složek a podsložek</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – základní počítačové díly, složení počítače, pojmy Hardware a Software – porty a konektory, současný hardware – informace, bity a bajty, jednotky a kapacity – programy a dokumenty, význam operačního systému, ovládání operačního systému – struktura složek a podsložek – průzkumník souborů, jeho ovládání, souborový manažer, jeho ovládání – výběr a instalace vhodných programů pro konkrétní účel z různých zdrojů, využití on-line i 	<p>11</p>

<p>náповědu, případně manuál</p> <ul style="list-style-type: none"> – vybírá a používá vhodné softwarové a hardwarové vybavení pro řešení konkrétních úkolů 		<p>off-line náповědy i manuálu</p> <ul style="list-style-type: none"> – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy) 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápe specifika práce v internetové síti a možná rizika v on-line prostředí – využívá možností internetu a pracuje s jeho prostředky – ovládá práci s elektronickou poštou – ovládá další běžné prostředky online komunikace a výměny dat – dokáže se bezpečně chovat při využívání služeb internetu 	2.	<p>Internet a počítačová síť</p> <ul style="list-style-type: none"> – princip internetu – bezpečnost na webu, soukromí na webu – využití školních g-mailů a test on-line výuky (např. prostřednictvím Google Meet, – kvíz KPBI (Kraje pro bezpečný internet) 	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty – formátuje písmo, odstavce stránky – kopíruje, přesouvá text – vytváří obsahy – používá šablony – vkládá další objekty do textu a edituje je – vytváří a upravuje tabulky, – používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) 	3.	<p>Textový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> – popis prostředí, formát písma – formát odstavce – vzhled stránky, sloupce – návrh stránky – najít, nahradit – obsah – odkazy – vkládání obrázků, úprava obrázků – Smart Art – tabulky – textové pole, Word Art – záhlaví a zápatí – tisk 	16

<ul style="list-style-type: none"> – vkládá nestandardní znaky – zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi 			
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – si je vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických spojených s používáním výpočetní techniky – aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím, zničením a škodlivým softwarem (cloud, antivirové programy, šifrování) 	4.	<p>Autorská práva, Malware</p> <ul style="list-style-type: none"> – autorská práva – zabezpečení dat před zneužitím – škodlivý software – malware a ochrana před škodlivým softwarem. – antivirové programy 	2

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

2. ročník

celkem 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů – specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) – ovládá adresaci buněk, formátování buněk – dokáže vytvářet tabulky, formátovat tabulku, nastavit příčky, – edituje, vyhledává, filtruje, třídí data 	1.	<p>Tabulkový procesor I</p> <ul style="list-style-type: none"> – vytvoření nového sešitu, uložení sešitu, vložení údajů do buňky, přepsání údajů v buňce, oblasti, listy – tabulka – formát buněk v tabulce – podmíněné formátování – příčky – číselné řady – relativní adresování a základní vzorce 	15
<ul style="list-style-type: none"> – pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce 	2.	<p>Tabulkový PROCESOR II</p> <ul style="list-style-type: none"> – jednoduché funkce 	10

<ul style="list-style-type: none"> – nastaví dokument pro tisk – vytváří a edituje grafy – ovládá další funkce Excelu – pracuje se šablonami 		<ul style="list-style-type: none"> – funkce KDYZ, RANK – textové funkce, funkce s časem – grafy – 3D mapy šablony 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace – vytváří prezentaci pomocí průvodce – vytváří prezentaci na návrhové šabloně – formátuje text i ostatní prvky prezentace – nastaví střídání snímků a různé efekty – prezentuje svou práci lektorsky nebo v automatickém režimu prezentace – dokáže obohatit prezentaci o zvukový doprovod, videa, titulky, hologram, komiksy aj. <p>vybírání a používání vhodného softwarového a hardwarového vybavení pro řešení konkrétních úkolů</p>	3.	<p>Prezentační program</p> <ul style="list-style-type: none"> – práce s textem v prezentaci – 3D model – animace – vložení obrázků a jejich úprava – vkládání videa – tabulky, grafy, náhledy – Galerie – zvukový doprovod prezentace – nahrávání obrazovky, kreslení – přechody, varianty, možnosti – titulky, práce se souborem, export – šablony, hologram, komiksy – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy) 	8

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání:

3. Ročník

celkem 30 hodin

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání – zvládne v textovém procesoru připravit odpověď na nabídku o zaměstnání 	1.	<p>Projekt: <i>„Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu.“</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – vytvoření portfolia možných budoucích zaměstnavatelů v oboru (nebo příbuzném oboru) v rámci regionu – motivační dopis – jako odpověď 	5

<ul style="list-style-type: none"> – vyhledává na internetu potřebné informace týkající se pracovního poměru ve svém nebo příbuzném oboru – vytvoří strukturovaný životopis pomocí webové aplikace (www.superkariera.cz), případně s využitím šablony Wordu. 		<p>na inzerát</p> <ul style="list-style-type: none"> – strukturovaný životopis (s využitím webové aplikace nebo Wordu) 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápe význam grafiky a videa pro firemní prezentaci – rozlišuje mezi rastrovou a vektorovou grafikou – ovládá pomocí vhodných programů upravit fotografie, obrázky, kliparty 	2.	<p>Projekt: <u>„Práce s rastrovou – vektorovou grafikou, videoeditory a webová prezentace“</u></p> <p><u>Corel Paint Shop Pro Photo X2:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – odstranění pozadí foto – výměna pozadí na fotografii – změna barvy – použití nástroje „Kosmetika“ (chrup, opálení pleti) – odstranění vrásek – efekt historické fotografie – fotografické efekty – černobílá část barevného snímku – kolorování – narovnávání obrazů – ořezávání obrazů <p>valentýnská pohlednice</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> – dokáže vytvářet jednoduchou bitmapovou a vektorovou kresbu: logo, reklamní propagační leták 	3	<p><u>Další grafické aplikace:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – výstřižek a skica ve Windows – malování a Malování 3D ve Windows – aplikace Fotky ve Windows 	5
<ul style="list-style-type: none"> – zvládá jednoduchý video střih a ukládání videa v různých video formátech 	4	<p><u>Práce s video střihem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – editor videa ve Windows <p>Editor videa – Movie Maker</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> – dokáže vytvořit jednoduchou firemní propagační webovou 	5	<p><u>Jednoduchá webová stránka-blog</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vytvoření jednoduchého webu – 	2

<p>stránku formou blogu – vybírá a používá vhodné softwarové a hardwarové vybavení pro řešení konkrétních úkolů</p>		<p>blogu (Wordpress) – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy)</p>	
---	--	--	--

Učební osnova předmětu

POTRAVINY A VÝŽIVA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky se surovinami, jejich výběrem, opracováním a využíváním při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Vést žáky k hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – *Odborné vzdělání - Stravovací služby*, obsahový okruh *Potraviny a nápoje ve výživě, racionální výživa*.

Výuka je zaměřena na osvojení vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu, pochutinách, nápojích a výživě. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem *Odborný výcvik, Technologie, Stolníčení a profesní etika, Zařízení provozoven*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Žáci jsou ve výuce vedeni tak, aby pracovali soustředěně, vytrvale, pečlivě, byli schopni vést dialog a obhajovat vlastní stanovisko. Jsou vedeni k tolerantnímu vztahu k ostatním lidem, ke kladnému přístupu k životu a k hodnotám, které vytvářejí jiní lidé. Dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami.

Metody výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízená skupinová diskuse, samostatná i skupinová práce, práce s texty, videoukázkami, sebehodnocení, referáty.

Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva,

schopnosti aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, umět vyhledat a zpracovávat informace, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení.

Komunikativní kompetence – formulovat srozumitelně své myšlenky, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse.

Personální a sociální kompetence – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

Odborné kompetence – chápat bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků, skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácvičování strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti a pěstování profesní hrdosti. Sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede charakteristiku a rozdělení poživatin, - rozpozná potraviny podle původu - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, - uvede příčiny kažení potravin - vyjmenuje alimentární nákazy a otravy, 	<p>1. POTRAVINY A NÁPOJE VE VÝŽIVĚ Charakteristika a rozdělení poživatin Rozdělení potravin podle původu Skladování potravin a nápojů Příčiny kažení potravin Alimentární nákazy a otravy</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - popíše jednotlivé složky potravin a jejich význam ve výživě 	<p>2. Označení potravin a nápojů na etiketě Složení potravin – bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerální látky, voda</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam brambor ve výživě, - popíše složení brambor, - rozliší jednotlivé druhy brambor, - uvede technologické využití brambor, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování brambor, 	<p>3. Brambory význam, složení, dělení a tržní druhy, technologické využití, skladování a ošetřování</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam zeleniny ve výživě, - popíše složení zeleniny, - rozliší jednotlivé druhy zeleniny, - uvede technologické využití zeleniny, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování zeleniny, 	<p>4. Zelenina význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ovoce ve výživě, - popíše složení ovoce, - rozliší jednotlivé druhy ovoce, - uvede technologické využití ovoce, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování ovoce, 	<p>5. Ovoce význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam hub ve výživě, - popíše složení hub, 	<p>6. Houby význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování</p>	2

- rozliší jednotlivé druhy hub, - uvede technologické využití hub, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování hub,		a ošetřování	
- charakterizuje význam luštěnin ve výživě, - popíše složení luštěnin, - rozliší jednotlivé druhy luštěnin, - uvede technologické využití luštěnin, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování luštěnin,	7.	Luštěniny význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování	4
- charakterizuje význam obilovin ve výživě, - popíše složení obilovin, - rozliší jednotlivé druhy obilovin, - uvede technologické využití obilovin, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování obilovin, - rozliší jednotlivé druhy mlýnských výrobků, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování mlýnských výrobků	8.	Obiloviny, mlýnské výrobky význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování	6
- popíše výrobu těstovin, - rozliší jednotlivé druhy těstovin, - uvede technologické využití těstovin, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování těstovin,	9.	Těstoviny výroba, druhy, technologické využití, skladování a ošetřování	3
- popíše výrobu chleba, - vyjmenuje jednotlivé druhy chleba a pečiva, - uvede technologické využití chleba a pečiva, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování chleba a pečiva,	8.	Chléb a pečivo výroba, druhy, technologické využití, skladování a ošetřování	4
- vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků, - uvede technologické využití kypřících prostředků, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování kypřících	9.	Kypřící prostředky druhy, technologické využití, skladování a ošetřování	2

prostředků, - charakterizuje význam cukru, medu a umělých sladidel ve výživě, - popíše složení cukru a medu, - rozliší jednotlivé druhy cukru, medu a umělých sladidel - uvede technologické využití cukru a medu, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování cukru, medu a umělých sladidel,	10.	Cukr, med, umělá sladidla význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování	6
- charakterizuje význam koření ve výživě, - rozliší jednotlivé druhy koření a směsi koření, - uvede technologické využití koření a směsi koření, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování koření, - charakterizuje význam kávy, kávových náhražku, čaje, kakaa a čokolády, - popíše výrobu kávy, čaje, kakaa a čokolády, - rozliší jednotlivé druhy kávy a čaje, - uvede technologické využití kávy, čaje, kakaa a čokolády, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování kávy, čaje, kakaa a čokolády,	11.	Povzbudivé pochutiny Koření Směsi koření Káva a kávové náhražky Čaj Kakao a čokoláda	10
-rozliší jednotlivé druhy ostatních pochutin, - uvede technologické využití ostatních pochutin - uvede správné skladování a ošetřování jednotlivých druhů pochutin	12.	Ostatní pochutiny sůl, ocet, hořčice, kečup, studené tabulové omáčky, bujóny	3

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

 Ročník: **2.**

 Počet hodin v ročníku: **82,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák:	1.	Tuky	5

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam tuků pro lidský organismus - vysvětlí rozdělení a technologické využití jednotlivých druhů tuků v kuchyni - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování tuků 		význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam vajec ve výživě, - nakreslí strukturu vajec a popíše složení vajec, - popíše třídění a jakost vajec, - uvede technologické využití vajec, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování vajec, - uvede jaké nákazy mohou způsobovat vejce, 	2.	Vejce význam, struktura, složení, technologické využití, skladování a ošetřování vajec, nákazy z vajec	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ve výživě a složení mléka, - rozliší jednotlivé druhy mléka, - uvede technologické využití mléka, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování mléka, - vyjmenuje jednotlivé mléčné výrobky, - uvede technologické využití jednotlivých mléčných výrobků, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů mléčných výrobků, 	3.	Mléko a mléčné výrobky význam, složení, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování mléka Mléčné výrobky Zakysané mléčné výrobky Zahuštěná a sušená mléka Smetana Máslo Tvaroh Sýry	8
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso, - uvede význam ve výživě a složení masa, - rozliší jednotlivé druhy masa, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování masa - se seznámí s veterinární kontrolou masa a označováním masa - vyjmenuje vady masa, 	4.	Maso charakteristika masa, význam a složení masa, rozdělení masa, jakostní třídy, veterinární kontrola, značení, skladování a ošetřování masa, vady masa	7,5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ve výživě a složení hovězího masa, 	5.	Hovězí maso význam, složení, rozdělení,	7

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy hovězího masa podle jakostních skupin, - uvede technologické využití jednotlivých částí hovězího masa, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování hovězího masa, - vyjmenuje jednotlivé hovězí droby, 		<p>technologické využití, skladování a ošetřování hovězího masa, hovězí droby</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ve výživě telecího masa, - rozliší jednotlivé druhy telecího masa podle jakostních skupin, - uvede technologické využití jednotlivých částí telecího masa, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování telecího masa, - vyjmenuje jednotlivé telecí droby, 	6.	<p>Telecí maso význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování telecího masa, telecí droby</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ve výživě vepřového masa, - rozliší jednotlivé druhy vepřového masa podle jakostních skupin, - uvede technologické využití jednotlivých částí vepřového masa, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování vepřového masa, - vyjmenuje jednotlivé vepřové droby, 	7.	<p>Vepřové maso význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování vepřového masa, vepřové droby</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam ve výživě skopového masa, - rozliší jednotlivé druhy skopového masa podle jakostních skupin, - uvede technologické využití jednotlivých částí skopového masa, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování skopového masa, - vyjmenuje jednotlivé skopové 	5.	<p>Skopové maso význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování skopového masa, skopové droby</p>	5

droby,			
- uvede technologické využití jednotlivých jatečných produktů	6.	Vedlejší jateční produkty	3
- uvede charakteristiku masných výrobků, - uvede rozdělení masných výrobků, - uvede technologické využití masných výrobků, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování masných výrobků,	7.	Masné výrobky charakteristika, rozdělení, technologické využití, skladování masných výrobků	7
- vyjmenuje způsoby konzervace masa	8	Konzervace masa Způsoby konzervování masa a jejich charakteristika	5
- charakterizuje rybí maso, - uvede význam ryb ve výživě, - uvede rozdělení ryb, - uvede technologické využití ryb, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování rybiho masa,	9.	Ryby charakteristika, význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování ryb	6
- charakterizuje drůbež, - uvede význam drůbeže ve výživě, - uvede rozdělení drůbeže, - uvede technologické využití drůbeže, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování drůbežního masa,	10.	Drůbež charakteristika, význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování drůbeže	6
- charakterizuje maso zvěřiny, - uvede význam zvěřiny ve výživě, - uvede rozdělení zvěřiny, - uvede technologické využití jednotlivých druhů zvěřiny, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování masa ze zvěřiny,	11.	Zvěřina charakteristika, význam, rozdělení, technologické využití, skladování a ošetřování zvěřiny	6

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **3.**

Počet hodin v ročníku: **75**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
----------------------------	---------------------	-------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje nápoje z hlediska jednotlivých druhů nápojů, technologického využití a významu ve výživě, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, - vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických i alkoholických nápojů - dokáže jednotlivé nápoje stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu - uvede vliv alkoholu na lidské zdraví - uvede možnosti boje proti alkoholismu 	1.	<p>Nápoje Význam a rozdělení nápojů Nealkoholické nápoje voda, minerální vody, limonády, ovocné a zeleninové nápoje, energetické nápoje Alkoholické nápoje Pivo – charakteristika, suroviny k výrobě, výroba piva, druhy piva, skladování a ošetřování piva, vady piva Víno – charakteristika, vinařské oblasti, dělení a druhy vína, výroba vína, skladování a ošetřování vína, vady vína Lihoviny – charakteristika, dělení, výroba jednotlivých druhů, skladování a ošetřování lihovin Vliv alkoholu na lidské zdraví Exkurze – pivovar, zpracování vína, vinotéka, zpracování lihovin</p>	2 10 6 8 6 3
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy, - popíše trávicí ústrojí a proces trávení, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků, 	2.	<p>Racionální výživa Trávicí ústrojí a proces trávení Zásady zdravé výživy Potravinová pyramida Nesprávné stravovací návyky a jejich důsledky Civilizační nemoci</p>	16
<ul style="list-style-type: none"> - stručně popíše jednotlivé směry ve výživě, 	3.	<p>Směry ve výživě Vegetariánská strava Makrobiotika Strava s nadbytkem tuků a sacharidů ve stravě</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje diferencovanou stravu, - vysvětlí výživové nároky jednotlivých skupin obyvatelstva - zná úlohu dietního stravování, vyjmenuje druhy diet a stručně je charakterizuje 	4.	<p>Diferencovaná strava Léčebná výživa Význam a rozdělení diet a jejich základní znaky</p>	16

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: STOLNIČENÍ A PROFESNÍ ETIKA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 111

Učební osnova předmětu

STOLNIČENÍ A PROFESNÍ ETIKA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je, aby žáci získali teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Seznámit žáky s běžným inventářem, s jeho praktickým použitím a údržbou. Poskytnout vědomosti o technice jednoduché obsluhy při různých příležitostech. Žáci jsou vedeni ke slušnému jednání a vystupování vůči hostům a společenskému chování. Žáky naučit pracovat podle pokynů nadřízených, dodržovat časový harmonogram.

Charakteristika učebních osnov

Obsah učiva vychází ze vzdělávacích oblastí RVP - *Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách*.

Učivo vychází ze vzdělávacích okruhů *Odbytová střediska, Základy obsluhy, Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu, Komunikace ve službách* a jsou zde vysvětleny základní pojmy, význam stolování a stolničení, význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek, pravidla společenského chování, zařízení a vybavení na úseku obsluhy, rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny a jeho údržba.

Dále je výuka zaměřena jednak na osvojení základních poznatků, jednak na praktické komunikativní dovednosti, prohloubení základů společenského chování, rozvíjení kladných vlastností osobnosti, projevujících se ve vztahu k zákazníkům. Obsahem učiva jsou základní poznatky zejména z psychologie osobnosti, sociální psychologie a psychologie prodeje.

Obsah předmětu je propojen s předměty *Odborný výcvik, Občanská nauka, Technologie a Potraviny a výživa*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Průběžně jsou žáci vedeni k profesionálnímu vystupování, péči o zevnějšek, společenskému chování a dodržování předpisů hygienických a bezpečnostních. Cílem předmětu je vést žáka k ocenění hodnot důležitých pro život ve společnosti, jako jsou tolerance, odpovědnost, pravda a morálka. Vytváření postojů založených na respektu a úcty k druhým lidem i sobě samému. Seznámit žáka se strategiemi řešení problematických situací bez omezování práv a svobod jiných za přiměřeného a účelného prosazení svých zájmů.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízený rozhovor, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků, diskuse, rozборы situací, práce s texty a videoukázkami, skupinová práce a metody aktivního sociálního učení, sebehodnocení, samostatná práce. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek a multimediální učebnice.

Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat, moderních trendů v gastronomii a v servírování pokrmů.

Hodnocení žáků

Hodnocení vyplývá z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnost aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování.

Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního hodnocení a klasifikace.

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Absolventi by měli:

Kompetence k učení – ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; ovládat práci s textem, umět vyhledat a zpracovat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – formulovat srozumitelně své myšlenky; naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – ověřovat si své poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat radu i kritiku; adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;

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; ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, v předmětu jsou zařazena témata osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost a společenské skupiny. Je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení. Žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácvičku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou o stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných.

Člověk a životní prostředí, v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce, v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek; - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku; - připraví pracoviště na provoz; - rozlišuje malý a velký stolní inventář a jeho způsoby ošetřování;	1	Odbytová střediska Druhy odbytových středisek Úkoly odbytu Organizace a rozdělení práce v odbytovém středisku Pracovní oděv a pomůcky obsluhujících Úklidové a přípravné práce Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	13
- popíše zásady společenského chování k hostům; - uvede zásady společenského chování v různých situacích; - popíše péči o svůj zevnějšek, - uvede, jak udržuje v čistotě pracovní oděv;	2	Komunikace ve službách Společenské chování Základní společenská a profesní pravidla Osobnost pracovníka ve službách Pojem komunikace, druhy komunikace	7
- uvede pokyny nadřízených,	3	Práce v týmu	6

<p>kterými se má řídit;</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše spolupráci v týmu; - aplikuje zásady slušného chování a řešení konfliktů; - vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace - navrhne, jak účelně řešit konflikty; - dovede spolupracovat v týmu; 	4	<p>Společenské normy Sociální skupiny, status a role Komunikace Sociální konflikty Psychologie prodeje Osobnost zákazníka Komunikace se zákazníkem Řešení náročných situací – krádeže, reklamace, poškození zboží</p>	7
---	---	--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **2.**

Počet hodin v ročníku: **33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše použití malého a velkého stolního inventáře; - volí správné druhy inventáře k podávání pokrmů a nápojů; - uvede zásady péče o inventář, popíše postupy ošetřování; - charakterizuje formy obsluhy, - uvede rozdíly mezi jednotlivými způsoby a systémy a posoudí vhodnost jejich použití v různých podmínkách; 	1.	<p>Základy obsluhy Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba Jednotlivé způsoby a systémy obsluhy - charakteristika, využití</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy; - popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu; - vysvětlí význam udržování pořádku během provozu a provedení úklidu po jeho skončení; - popíše přípravu inventáře inventář a jídelních stolů; - uvede techniku jednoduché obsluhy, pravidla servisu pokrmů; - vyjmenuje pravidla servisu nápojů a sklizení použitého inventáře; 	2.	<p>Technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze Způsoby obsluhy Zásady obsluhy Pravidla obsluhy Povinnosti obsluhujících Technika obsluhy Podávání snídaní Podávání přesnídavek Podávání obědů Podávání svačin Podávání večeří</p>	13

<ul style="list-style-type: none"> - uvede gastronomická pravidla a jejich význam pro stravovací služby; - vyjmenuje náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestaví jídelní a nápojový lístek; 	3.	<p>Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování nápojových lístků Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů</p>	10
--	----	---	----

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **3.**

Počet hodin v ročníku: **45**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé druhy středisek a jejich vybavení a charakter provozu; - uvede systémy a způsoby obsluhy v různých druzích středisek; - uvede způsoby obsluhy v jednotlivých střediscích; - vyjmenuje nabídku pokrmů a nápojů typickou pro jednotlivé druhy středisek; 	1.	<p>Společenská a zábavní střediska Restaurace, Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Tyče Varieté a kabarety Koliby a salám</p>	18
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a charakterizuje druhy slavnostních hostin; - uvede rozdíly v průběhu; organizaci a způsobu obsluhy u jednotlivých druhů; - popíše přípravu a úpravu slavnostní tabule; - sestaví menu podle zadání. 	2.	<p>Slavnostní stolničení Druhy, charakteristika, význam, rozdělení hostin, příprava slavnostních tabulí, menu Ostatní slavnostní příležitosti</p>	17

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: TECHNOLOGIE

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 255

Učební osnova předmětu

TECHNOLOGIE

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech, systému HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin. Seznámit žáky s předběžnou přípravou surovin a tepelnou přípravou pokrmů, s moderními trendy přípravy potravin.

Naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů.

Vést žáky k tomu, aby pracovali podle zadání, využívali znalostí při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – *Stravovací služby, okruh Technologie přípravy pokrmů a Chování pracovníků ve službách, okruhy BOZP a Hygienické zásady.*

Učivo je rozděleno do tří ročníků a je základní složkou závěrečné zkoušky. Zařazeny jsou historie oboru, dále je v předmětu zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými

postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů, studenou kuchyní a informativně se seznámí s moderními trendy v gastronomii a národními kuchyněmi.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Potraviny a výživa*, *Zařízení provozoven*, *Stolničení*, *Ubytovací provoz*, *Oborová matematika* a *Odborný výcvik*, tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu k povolání a vstřícného postoje k lidem.

Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.

Metody a strategie výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Poznátka jsou prezentovány výkladem, rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o informacích se spolužáky, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků. Součástí hodnocení v předmětu je aktivní přístup a vedení sešitu.

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Absolventi by měli:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace; s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky; sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody, techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabyté dříve.

Komunikativní kompetence – formulovat srozumitelně své myšlenky; naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse.

Personální a sociální kompetence – stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního

žáci získávají ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků. Jsou vedeni k ocenění aktivního postoje a nutnosti celoživotního učení.

Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti; v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviu strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami.

Člověk a životní prostředí, v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce, v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: **82,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Objasní uplatnění kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP; -definuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních; -vybere prostředky k zajištění hygieny a sanitace, popíše sanitální řád; 	1	<p>Hygienické zásady</p> <p>Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Prostředky pro úklid sanitaci Osobní hygiena, pracovní oblečení Hygiena pracoviště Hygiena potravin</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> -popíše ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; 	2	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p> <p>Pracovněprávní problematika BOZP</p>	4

<p>-navrhne použití vhodného inventáře a vysvětlí jeho zabezpečení po ukončení provozu podle pokynů,</p> <p>-vysvětlí opracování a úpravu surovin;</p> <p>-popíše použití vhodných surovin a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</p> <p>- interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu; -definuje správnou expedici pokrmů; -uvede hmotnost pokrmů; -navrhne estetickou úpravu pokrmů;</p>	3	<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ -inventář pro výrobu u pokrmů</p> <p>-Předběžná příprava potravin rostlinného původu -čištění suchým způsobem -čištění mokřím způsobem živočišného původu -zabití, porcování, krájení mletí, špikování, naklepávání, kořenění</p> <p>-Základní tepelné úpravy -vaření -dušení -pečení -smažení -grilování, zapékání, gratinování</p> <p>Úprava surovin -technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně</p> <p>Práce s odbornou literaturou</p>	10
<p>- interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu, -definuje správnou expedici pokrmů -uvede hmotnost pokrmů -navrhne estetickou úpravu pokrmů</p>	5	<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Polévky význam, rozdělení, dávkování, vývary a hnědé polévky, zavářky a vložky do polévek bílé polévky speciální a studené polévky</p>	10
<p>-interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického</p>	6	<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Přílohy z brambor, z mouky, z rýže, z obilovin, z těstovin, z luštěnin, ze zeleniny</p>	15

<p>postupu, -definuje správnou expedici pokrmů; -uvede hmotnost pokrmů; -navrhne estetickou úpravu pokrmů;</p> <p>-objasní přípravu jednoduchých moučníků,</p> <p>-popíše přípravu základních dietních pokrmů</p>	<p>Bezmasé pokrmy z brambor z mouky a těstovin, ze zeleniny, z luštěnin, z hub, z rýže, z obilovin, z vajec a sýrů</p> <p>Moučníky Kaše, nákypy Moučníky z kynutého, bramborového a litého těsta, Moučníky z piškotového těsta Moučníky z odpalovaného těsta</p> <p>Dietní pokrmy -vařené, zadělávané, dušené</p>	<p>15</p> <p>2,5</p>
---	--	------------------------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **2.**

Počet hodin v ročníku: **82.5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák: -interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu, -definuje správnou expedici pokrmů -uvede hmotnost pokrmů -navrhne estetickou úpravu pokrmů</p>	1	<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Omáčky Význam a zásady přípravy omáček Omáčky k vařenému hovězímu masu Základní bílé a hnědé omáčky Studené omáčky</p>	10
<p>interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu, -definuje správnou expedici pokrmů; -uvede hmotnost pokrmů -navrhne estetickou úpravu pokrmů;</p>	2	<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Jatečná masa Charakteristika, rozdělení Hovězí maso, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností Telecí maso, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností Vepřové maso, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností příprava uzeného masa a slaniny Skopové, jehněčí a kůzlečí maso, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností Králičí maso, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností</p>	40

interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu;	3	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Ryby Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Tepelné úpravy pokrmů	8
-interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu; -definuje správnou expedici pokrmů -uvede hmotnost pokrmů	4	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Drůbež Předběžná příprava, vykostování, porcování, tvarování Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež Tepelné úpravy pokrmů Příprava drůbežích vnitřností	8
-interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu; -definuje správnou expedici pokrmů;	5	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Zvěřina Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů srstnaté, pernaté a černé zvěřiny Tepelné úpravy	8,5
-interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu; -definuje správnou expedici pokrmů;	6	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Mletá masa Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů	8

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

 Ročník: **3.**

 Počet hodin v ročníku: **90**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: interpretuje přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu, -definuje správnou expedici pokrmů -uvede hmotnost pokrmů -navrhne estetickou úpravu	1	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Pokrmý na objednávku Zásady úpravy pokrmů na objednávku Druhy mas Druhy úprav masa, drobů, drůbeže	30

pokrmů		Dokončovací práce, přílohy a doplňky	
-orientuje se v přípravě pokrmů z polotovarů podle údajů na obalu, -popíše přípravu běžných teplých nápojů	2	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z polotovarů TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY NÁPOJŮ Teplé a studené nápoje Studené nápoje Teplé nápoje	20
-prokáže znalosti z přípravy základních pokrmů studené kuchyně; -definuje správnou expedici pokrmů; -uvede hmotnost pokrmů; -navrhne estetickou úpravu pokrmů;		TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Studené pokrmy Význam, zásady přípravy výrobků ve studené kuchyni Příprava výrobků studené kuchyně Aspiky a rosoly Složité majonézy Pomazánky a paštiky Galantiny a studená masa Paštiky Složité saláty Výrobky z vajec Výrobky ze sýrů Chlebíčky, chuťovky a kanapky Studené mísy	28
-prokáže znalosti z přípravy základních pokrmů studené kuchyně; -definuje správnou expedici pokrmů; -uvede hmotnost pokrmů; -navrhne estetickou úpravu pokrmů;	4	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Krajové speciality Extrémní gastronomie, nové trendy v gastronomii	12

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Předmět: UBYTOVACÍ SLUŽBY

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 49,5

Učební osnova předmětu

UBYTOVACÍ SLUŽBY

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s provozem ubytovacích zařízení včetně pokojů a přilehlých prostor, s postupem při úklidu a práci s pomůckami a čisticími prostředky. Naučit žáky obsluhovat stroje určené k úklidu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Naučit žáky vykonávat drobnou údržbu v ubytovacím zařízení. Vést žáky k slušnému jednání s hosty, k poctivosti a ochotě.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP volitelný okruh – *Ubytovací služby a Chování pracovníků ve službách, okruh Organizace práce.*

Předmět je zařazen v prvním a druhém ročníku a je zaměřen na získání vědomostí a návyků, které jsou nutné pro vykonávání činností v podnicích veřejného stravování. Učivo zahrnuje hotelnictví a společné stravování. Žáci se seznámí s organizací podniků a postupem při jejich provozování.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Žáci jsou ve výuce vedeni tak, aby pracovali soustředěně, vytrvale, pečlivě, byli schopni vést dialog a obhajovat vlastní stanovisko. Jsou vedeni k tolerantnímu vztahu k ostatním lidem, ke kladnému přístupu k životu a k hodnotám, které vytvářejí jiní lidé.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízená skupinová diskuse, samostatná i skupinová práce, práce s texty, videoukázkami, sebehodnocení, referáty.

Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva hotelu. Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnosti aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve. Spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – formulovat srozumitelně své myšlenky; naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;

Personální a sociální kompetence - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci získávají ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků. Jsou vedeni k ocenění aktivního postoje a nutnosti celoživotního učení.

Realizovaná průřezová témata

Občan v demokratické společnosti; v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do praxe.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: **16,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení; - zařadí ubytovací jednotky do třídy a kategorie; - definuje význam klasifikace sítě ubytovacích jednotek; - charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení; 	1	<p>Ubytovací zařízení</p> <p>Ubytovací služby Pojem, funkce, členění Druhy ubytovacích zařízení Klasifikace sítě ubytovacích jednotek. Základní vybavení Údržba interiérů</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí a využije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; - uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; - uvede přednosti a rizika jednotlivých čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí; - popíše úklid pokojů včetně příslušenství a úklid společných prostor; - vysvětlí doplnění toaletních a 	2	<p>Úklid v ubytovacích zařízeních</p> <p>Práce pokojské Další činnosti spojené s úklidem v ubytovacích zařízeních Úklidové, čisticí a prací prostředky Úklidové pomůcky</p>	5,5

hygienických potřeb; - postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného, - popíše nakládání s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí,			
- volí vhodný stroj nebo zařízení a popíše postup při zadané práci; - vysvětlí správné dávkování úklidových čisticích nebo pracích prostředků; - popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu; - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce.	3	Stroje a zařízení Obsluha strojů a zařízení pro úklid -vysavače, mycí a leštící stroje	3

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
- Žák: - obstarává nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení; - obstarává odemykání a zamykání provozovny, - kontroluje a orientuje se v domovním řádu; - popíše, jak dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku - popíše půjčování sportovních potřeb, popíše vedení evidence půjčovaných sportovních potřeb a zajišťuje její údržbu,	1	Provoz ubytovacího zařízení Provozní a ubytovací řád Domovní řád Drobná údržba -výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn Bezpečnost hostů a jejich majetku Půjčování sportovních potřeb Projednávání stížností hosta	16
- využívá znalosti o recepci, - charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce; - obstarává přepojování telefonů; - vydává a přebírá klíče od pokojů; - zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolání taxi; - poskytuje základní informační služby	2	Provoz recepce Základní činnosti na recepci Recepční služby placené a neplacené Služby vrátnice Halové služby Služby hotelové pokladny Informační systémy	17

související s ubytováním a stravováním; - umí se orientovat v označení pokojů; - popíše základní strukturu hotelu.		Telefonní provoz Sekretářské telekomunikační služby	a	
--	--	---	---	--

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Platnost: od 1. 9. 2022

Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

Forma vzdělání: denní

Předmět: ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Počet hodin za studium celkem: 16,5

Učební osnova předmětu

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s organizací práce a vybavením výrobních středisek, se správným skladováním potravin. Vést žáky k dodržování bezpečnostních zásad a požárních předpisů. Dále vést žáky k tomu, aby hospodárně využívali potraviny s ohledem na životní prostředí a získali povědomí o ekologickém chování.

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – *Stravovací služby, okruh Výrobní středisko* a oblast *Chování pracovníků ve službách, okruhy Ochrana životního prostředí a Organizace práce ve stravovacím provozu, Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence*.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení, Ubytovací služby a Odborný výcvik*, tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu k povolání a vstřícného postoje k lidem.

Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.

Metody a strategie výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Poznátky jsou prezentovány výkladem, rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o informacích se spolužáky, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků. Součástí hodnocení v předmětu je aktivní přístup a vedení sešitu.

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení – ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; ovládat práci s textem, umět vyhledat a zpracovat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí.

Komunikativní kompetence – formulovat srozumitelně své myšlenky; naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – ověřovat si své poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat radu i kritiku; adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

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; ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků.

Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti; v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácvičku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami.

Člověk a životní prostředí, v předmětu je zařazen okruh Ochrana životního prostředí a podstatná část průřezového tématu. Je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce, v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **16,5**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití; - popíše jak při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - popíše, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby; - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu; - popíše dodržování ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární	1	VÝROBNÍ STŘEDISKO Základní členění a vybavení výrobního střediska	1
	2	Technologická zařízení ve výrobě Bezpečnost technických zařízení První pomoc, pracovní úraz Požární ochrana a prevence	2
	3	Základní vybavení výrobního střediska - inventář pro výrobu pokrmů Práce se stroji a BOZP Zařízení na hygienu nádobí Zařízení pro tepelné zpracování potravin Zařízení na uchování pokrmů	2
			1
			1
			1

prevenci; -popíše obsluhu technologických zařízení podle pokynů; - popíše, jak čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů; - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku; - rozlišuje druhy skladů a popíše zařízení skladů potravin;		a nápojů v teple a zařízení na výdej pokrmů Chladicí a mrazicí zařízení EXKURZE – ŠJ, restaurace, hotel Příprava a úklid pracoviště Organizace a rozdělení práce na úseku výroby Dělení skladů, základní vybavení skladů	1 1 2,5
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; -nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů; - dbá na třídění odpadů; - šetří energii i vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách;	2	OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ Ochrana životního prostředí Nakládání s odpady a obaly	4

Obor vzdělání: 75-41-E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
 Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK

Platnost: od 1. 9. 2022
 Forma vzdělání: denní
 Počet hodin za studium celkem: 1818

Učební osnova předmětu

ODBORNÝ VÝCVIK

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů a k dodržování hygienických předpisů a systému HACCP. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Cílem je také, aby žáci získali teoretické i praktické základy stolování a jednoduché obsluhy hostů a jsou vedeni ke společenskému chování, k slušnému jednání s hosty, k poctivosti a ochotě. Cílem je také seznámit žáky s provozem ubytovacího zařízení, s úklidem interiérů v ubytovacích zařízeních, s postupem při úklidu, s obsluhou strojů v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci

Charakteristika učebních osnov

Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – *Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách a volitelném okruhu Ubytovací služby*. V odborném výcviku jsou zařazeny okruhy Potraviny a nápoje ve výživě, Výrobní středisko, Technologie přípravy pokrmů, Odbytová střediska, Základy obsluhy, Komunikace ve službách a volitelný okruh Ubytovací služby.

V předmětu je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich dodržováním v praxi.

Žáci se naučí ovládat základní druhy technického vybavení provozoven stravovacích služeb, předběžně připravovat potraviny. Naučí se základním technologickým postupům při přípravě pokrmů.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Technologie, Stolníčení a profesní etika, Zařízení provozoven, Ubytovací služby, Potraviny a výživa*. Tyto vědomosti žák aplikuje v praxi.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu k povolání a vstřícného postoje k lidem.

Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.

Metody a strategie výuky

Metody: velký důraz je kladen na rozvoj manipulačních dovedností při praktickém cvičení, přičemž je dodržována didaktická zásada posloupnosti – postupovat od jednoduchých úkonů ke složitým a tím se naučit práci zpřesňovat, zrychlovat a koordinovat. Poznatky jsou prezentovány instruktáží, která zahrnuje vysvětlování, předvádění a vlastní nácvik činnosti. Dále jsou rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o získaných pracovních dovednostech a návycích.

Součástí výuky jsou i odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy).

Práce s odbornou literaturou (Recepturami) je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno systematickou pracovní praxí a prezentací celků učiva (Souborné práce).

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úkonů, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány hodnocením jednotlivých pracovních úkonů, které se postupně kompletují a po probrání daných tematických celků jsou prověřovány soubornými pracemi.

Součástí hodnocení v předmětu je aktivní postoj k práci a zájem o zvolený obor.

Kritéria hodnocení vychází z *Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál*.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí; znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání; využívají teoretické znalosti v praxi, rozvíjí svou manuální zručnost.

Kompetence k řešení problémů – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence - žáci jsou vedeny k přiměřenému vyjadřování k dané problematice, k tomu aby se vyjadřovali srozumitelně a věcně správně, důraz je kladen na používání odborné terminologie, k vhodnému prezentování při oficiálním jednání (např. zaměstnavatelem).

Personální a sociální kompetence – stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; 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.

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 srovnat se svými představami a předpoklady.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni, aby si vážili odkazu a umu předchozích generací a byli hrdi na zvolené řemeslo. Aby si vštěpili zásadu dobrých mezilidských vztahů zvláště při jednání se zákazníky. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem číslo 258 / 2000 Sb., O ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 137 / 2004 Sb., O hygienických požadavcích při činnostech epidemiologicky závažných, přílohou č. 4 O stravování kritických a kontrolních bodů.

Člověk a životní prostředí. V předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminací škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – žáci v předmětu vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru a aplikují je v praxi. Jsou seznámeni s uplatněním na trhu práce po absolvování studia a dalšími možnostmi vzdělávání v oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: **1.**

Počet hodin v ročníku: **594**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby; 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a požární prevence Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany a prevence Seznámení s provozem na pracovišti Bezpečnost technických zařízení – používání strojů a zařízení ve výrobě Pracovní úraz a první pomoc</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP; - při práci dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních; - při úklidu využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád; - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku; - udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky; 	<p>2. Hygiena práce a hygienické zásady Hygienické předpisy Osobní hygiena a pracovní oblečení Kritické body (HACCP) Prostředky pro úklid a sanitaci Organizace práce ve stravovacím provozu Úloha pracovníku ve výrobním středisku</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob skladování a ošetření jednotlivých druhů potravin; - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě; 	<p>3. Skladování potravin Dělení skladů, základní vybavení skladu Označení potravin a nápojů</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů; - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů; 	<p>4. Technologická zařízení ve výrobě</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy 	<p>5. Předběžná příprava potravin Potraviny rostlinného původu</p>	42

<p>pro přípravu pokrmů; - opracovává a upravuje suroviny; - upraví potraviny za studena; - předběžně připraví různé druhy zeleniny a brambory; - ovládá různé způsoby krájení;</p>		<p>Úprava surovin za studena Předběžná příprava zeleniny a brambor Způsoby krájení</p>	
<p>-očistí, nakrájí a upraví zeleninu vhodnou tepelnou úpravou; -ovládá technologické postupy při přípravě potravin;</p>	6.	<p>Základní tepelné úpravy Úprava zeleniny za studena Základní tepelné úpravy vaření, dušení, pečení, zapékání, gratinování, smažení, blanšování Trendy v technologiích přípravy pokrmů – konfitování, Sous Vide</p>	60
<p>- se orientuje v Recepturách teplých pokrmů a nanormuje pokrm na požadovaný počet porcí;</p>	7.	<p>Práce s kuchařskou literaturou Receptury teplých pokrmů Normování pokrmů</p>	18
<p>- uvede význam a rozdělení polévek; - připravuje různé druhy bílých polévek podle technologického postupu; - připravuje hnědé polévky podle technologického postupu; - expeduje polévky na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich množství a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu polévek, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - připravuje různé druhy vložek a zavářek do polévek podle technologického postupu;</p>	8.	<p>Technologie přípravy pokrmů Polévky Význam a rozdělení Bílé polévky Hnědé polévky Příprava zavářek do polévek Příprava vložek do polévek Estetická úprava a expedice polévek</p>	90
<p>- zvolí vhodnou přílohu k danému druhu pokrmu, - připravuje přílohy z brambor vařením, pečením, smažením a zapékáním podle technologického postupu; - připravuje přílohy z těstovin, ze zeleniny, z luštěnin, z rýže, z mouky a obilovin podle</p>	9.	<p>Technologie přípravy pokrmů Přílohy Význam příloh Přílohy z brambor, z těstovin, z rýže, ze zeleniny, z luštěnin, z mouky a obilovin Doplňky k pokrmům Estetická úprava a expedice příloh</p>	84

<p>technologického postupu; - pokrmy vhodně doplňuje; - expeduje přílohy na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu příloh, zabezpečuje je po ukončení provozu podle pokynů;</p>			
		Počet hodin přípravy pokrmů	336
<p>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek; - používá vhodné pracovní oblečení a pomůcky na úseku obsluhy; - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv; - uplatňuje zásady společenského chování k hostům; - řídí se pokyny nadřízených, spolupracuje v týmu;</p>	10.	Odbytová střediska Úkoly odbytu, Druhy odbytových středisek Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících Společenské chování, základní společenská a profesní pravidla Práce v týmu	60
<p>- vhodně používá malý a velký stolní inventář; - vhodně udržuje inventář;</p>	11.	Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy Rozdělení a použití inventáře Údržba inventáře	39
<p>- připraví provozovnu k dennímu provozu; - připraví veškerý inventář k použití podle požadavků na kvalitu a estetiku; - vhodně používá malý a velký stolní inventář; - charakterizuje formy obsluhy; - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy;</p>	12.	Základy obsluhy Příprava provozovny k provozu, vhodná estetická výzdoba Příprava inventáře k provozu - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze	66
<p>- připraví restaurační zařízení k dennímu provozu; - připraví stoly k podávání pokrmů; - udržuje čistotu a pořádek na pracovišti;</p>	13.	Jednoduchá obsluha Povinnosti obsluhujícího Systémy a technika obsluhy	15
		Počet hodin stolničení a	180

		profesní etika	
- uplatňuje různé druhy úklidových prací dle kategorie ubytovacích zařízení; - dodržuje stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	14.	Ubytovací zařízení Údržba interiéru	30
- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor; - doplní toaletní a hygienické potřeby; - postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného; - zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; - nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí;	15.	Úklid v ubytovacích zařízeních Práce pokojské Další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení Úklidové, čisticí a prací prostředky Úklidové pomůcky	36
- volí vhodný stroj nebo zařízení pro danou práci (vysavače a mycí a lešticí stroje) a dodržuje technologický postup při zadané práci, - vyčistí stroje a zařízení po jejich použití; - operace se stroji a zařízením provádí v souladu se zásadami bezpečnosti práce;	16.	Stroje a zařízení Obsluha a údržba strojů a zařízení pro úklid Exkurze ve vybraném ubytovacím zařízení. (Hotel, penzion)	12
		Počet hodin ubytovací služby	78
Počet hodin v ročníku celkem			594

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 594

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii - má znalost předpisů BOZP a PO, vysvětlí jejich význam - uvede příklady bezpečnostních	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení	12

rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby		- první pomoc - požární ochrana a prevence	
- vhodně zařadí bezmasé pokrmy do skladby jídelního lístku; - připravuje různé druhy bezmasých pokrmů podle technologického postupu; - expeduje bezmasé pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu bezmasých pokrmů, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu;	2.	Technologie přípravy pokrmů Bezmasé pokrmy Význam bezmasých pokrmů Pokrmy z brambor Pokrmy z mouky a těstovin Pokrmy z rýže a obilovin Pokrmy ze zeleniny, teplé i studené Pokrmy z luštěnin a hub Pokrmy z vajec a sýrů Estetická úprava a expedice bezmasých pokrmů	93
- připravuje jednotlivé druhy omáček podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - využívá znalostí o vhodnosti jednotlivých omáček dle jejich rozdělení; - expeduje omáčky na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu omáček, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů;	3.	Technologie přípravy pokrmů OMÁČKY Rozdělení omáček a jejich úpravy Bílé a hnědé omáčky Jemné omáčky teplé a studené Estetická úprava a expedice omáček	60
- předběžně upraví maso; - připravuje hlavní pokrmy z jednotlivých druhů mas různými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - expeduje jednotlivé hlavní pokrmy z různých druhů mas na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a	4.	Technologie přípravy pokrmů JATEČNÁ MASA Hovězí maso – jednotlivé části masa a vhodné tepelné úpravy při přípravě pokrmů Telecí maso – jednotlivé části masa a vhodné tepelné úpravy při přípravě pokrmů Vepřové maso – jednotlivé části masa a vhodné tepelné úpravy při přípravě pokrmů	128

<p>estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu hlavních pokrmů z různých druhů mas, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu k pokrmům;</p>		<p>Skopové maso – jednotlivé části masa a vhodné tepelné úpravy při přípravě pokrmů Králík – jednotlivé části masa a vhodné tepelné úpravy při přípravě pokrmů</p>	
<p>- popíše předběžnou úpravu ryb; - připravuje pokrmy z ryb různými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - expeduje pokrmy z ryb na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů z ryb, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu k pokrmům z ryb;</p>	5.	<p>Technologie přípravy pokrmů RYBY Rozdělení a význam Tepelná úprava ryb - vaření, dušení, pečení a smažení</p>	44
		Počet hodin přípravy pokrmů	345
<p>- připraví restaurační zařízení k dennímu provozu; - připraví stoly k podávání pokrmů; - udržuje čistotu a pořádek na pracovišti;</p>	6.	<p>Jednoduchá obsluha Podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří</p>	23
<p>- obsluhuje hosty jednoduchou obsluhou; - zvolí vhodnou formu obsluhy; v souladu s provozním střediskem; - sklízí použitý inventář; - udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky;</p>	7.	<p>Jednotlivé způsoby obsluhy Základní forma jednoduché obsluhy Vyšší forma jednoduché obsluhy</p>	30
		Počet hodin stolničení a profesní etika	53
<p>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené</p>	8.	<p>Provoz ubytovacího zařízení Domovní řád</p>	63

s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.); - zajistí odemykání a zamykání budovy; - kontroluje dodržování domovního řádu, - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku;		Drobná údržba Provozní a ubytovací řád	
- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce; - uplatňuje zásady společenského chování k hostů, - eviduje hosty se všemi náležitostmi; - vyřizuje a přepojuje telefonní hovory; - vydává a přebírá klíče od pokojů; - zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolání taxi; - poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním; - půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu;	9.	Provoz recepce Telefonní provoz Základní činnosti na recepci Základní hotelová evidence Služby recepce a vrátnice Placené a neplacené služby Organizační struktura hotelu	133
		Počet hodin ubytovací služby	196
Počet hodin v ročníku celkem			594

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

 Ročník: **3.**

 Počet hodin v ročníku: **630**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii; - má znalost předpisů BOZP a PO, vysvětlí jejich význam; - popíše pracovní oblečení a chování kuchaře na pracovišti;	1.	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany Osobní hygiena a pracovní oblečení	7
- popíše předběžnou úpravu drůbeže; - připravuje pokrmy z drůbeže	2.	Technologie přípravy pokrmů Drůbež Rozdělení a význam	78

<p>různými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy;</p> <ul style="list-style-type: none"> - expeduje pokrmy z drůbeže na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů z drůbeže, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu k pokrmům z drůbeže; 		<p>Předběžná úprava – vykostování, porcování, tvarování Tepelná úprava - vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení Nádivky</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje pokrmy ze zvěřiny různými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - expeduje pokrmy ze zvěřiny na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů ze zvěřiny, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu k pokrmům ze zvěřiny; 	3.	<p>Technologie přípravy pokrmů Zvěřina Rozdělení Předběžná úprava zvěřiny Vaření, dušení, pečení, smažení</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady pro přípravu mletého masa; - připravuje pokrmy z mletého masa různými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - expeduje pokrmy z mletého masa na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů z mletého masa, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu 	4.	<p>Technologie přípravy pokrmů Mletá masa Zásady pro přípravu mletého masa Hovězí a vepřová mletá masa Druhy mletých mas Směsi mletých mas</p>	72

<p>k pokrmům z mletého masa;</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše, vysvětlí a zdůvodní obecné zásady přípravy pokrmů na objednávku; - uvede jednotlivé druhy masa vhodné na přípravu minulek a způsoby jejich krájení, - připravuje pokrmy na objednávku z různých druhů mas vhodnými tepelnými úpravami podle technologického postupu a při jejich přípravě uplatňuje zásady zdravé výživy; - expeduje pokrmy na objednávku na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů na objednávku, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - zvolí vhodnou přílohu a doplňky k pokrmům na objednávku v souladu s racionální výživou 	5.	<p>Technologie přípravy pokrmů Pokrmy na objednávku Zásady úpravy pokrmů na objednávku Pokrmy na objednávku z hovězího, telecího, vepřového maso, drůbeže, zvěřiny, ryb Dokončovací práce, vhodné přílohy a doplňky Trendy v technologiích přípravy pokrmů</p>	70
<ul style="list-style-type: none"> -připravuje základní pokrmy studené kuchyně podle technologického postupu; - expeduje pokrmy studené kuchyně na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou úpravu; - používá vhodný inventář k servisu pokrmů studené kuchyně, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; 	6.	<p>Technologie přípravy pokrmů Pokrmy studené kuchyně Zásady pro přípravu pokrmů studené kuchyně Příprava výrobků studené kuchyně – pomazánky, složité saláty, výrobky z vajec a sýrů, plněná zelenina, chlebičky, chuťovky, studené mísy</p>	49
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje běžné teplé nápoje podle technologického postupu; 	7.	<p>Teplé nápoje Káva, kakao, čaj, grog, punč</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché moučníky z různých druhů těst vhodnými tepelnými úpravami podle technologického postupu; - expeduje moučníky na základě pokynů pro expedici, kontroluje jejich hmotnost a estetickou 	8.	<p>Technologie přípravy pokrmů Moučníky Restaurační moučníky – kaše, pudinky, nákypy Moučníky z kynutého, bramborového, litého, piškotového těsta</p>	70

<p>úpravu; - používá vhodný inventář k servisu moučníků, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů;</p>			
<p>- připravuje základní dietní pokrmy; - používá vhodný inventář k servisu dietních pokrmů, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - expeduje dietní pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu;</p>	9.	<p>Technologie přípravy pokrmů Dietní pokrmy Význam diet a jejich aplikace Dietní polévky Jednotlivé druhy diet a příprava vhodných hlavních pokrmů Příprava dietních moučníků</p>	35
<p>- uvede typická jídla jednotlivých národních kuchyní, - připraví jídla cizích kuchyní a krajové speciality;</p>	10.	<p>Technologie přípravy pokrmů Zahraníční kuchyně Charakteristika cizích kuchyní Příprava typických specialit jednotlivých národních kuchyní: české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské Krajové speciality</p>	70
		Počet hodin přípravy pokrmů	502
<p>- prakticky využívá znalosti a poznatky gastronomických pravidel při sestavě jídelních a nápojových lístků; - správně zvolí teplotu podávaných nápojů;</p>	11.	<p>Gastronomická pravidla Sestavování jídelních lístků Sestavování nápojových lístků, teploty podávaných nápojů</p>	16
<p>- dodržuje povinnosti obsluhujícího; - rozlišuje druhy obsluhy při servírování jídel a nápojů dle typu jednotlivých středisek; - připravuje nápoje dle objednávky;</p>	12.	<p>Společenská a zábavní střediska Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek</p>	70
<p>- připraví slavnostní tabuli;</p>	13.	<p>Slavnostní stolničení Druhy, charakteristika, význam, rozdělení hostin, příprava slavnostních tabulí</p>	42
		Počet hodin stolničení a	128

	profesní etika	
Počet hodin v ročníku celkem		630

7. Popis materiálního a personálního zajištění výuky oboru

Personální podmínky

Předměty oboru vyučují učitelé s příslušnou aprobačí a s úplnou odbornou a speciálně pedagogickou způsobilostí. Pedagogičtí pracovníci splňují vysokoškolské vzdělání příslušného směru. K dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře a přednášky zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností, odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem, návštěvami výstav a veletrhů s odbornou tematikou a odbornými školeními. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

Materiální podmínky

Základní materiální podmínky pro vedení výchovně vzdělávacího procesu jsou na velmi dobré úrovni.

Teoretické vyučování probíhá v budově školy na Krnovské ulici, výuka probíhá v kmenových učebnách a odborných učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, dataprojektory, plátna, ozvučení), kapacita učeben je 24-34 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici jazykové učebny, magnetofony a počítače. Pro výuku předmětu Výpočetní technika má škola k dispozici tři počítačové učebny – první je vybavena 14 počítači (PC), druhá 20 PC a třetí 24 PC s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Na těchto učebnách probíhá rovněž výuka jiných předmětů. Výuka Tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, školní posilovně a sportovním areálu. Vybavení tělocvičny umožňuje výuku gymnastiky, sálových her, a kondiční přípravu. Vybavení areálu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny a míčové hry.

Praktické činnosti jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Odborný výcvik se vyučuje v průběžně modernizovaných školních dílnách a na pracovištích soukromých firem dle smluv. Používají se zde nejnovější technologické postupy a metody. Žáci jsou rozděleni do skupin a pracují pod vedením učitele.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, která umožňuje stravování 1x denně-oběd.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, má škola smluvně zajištěn Domov mládeže na Střední průmyslové škole a Obchodní akademii. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve třílůžkových pokojích. Ve volném čase mohou využívat vybavené studovny, společenské místnosti a tělocvičny.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygiena práce

Seznámení žáků se Školním řádem a platnými řády školy probíhá každý rok na začátku školního roku a v průběhu roku před zahájením jiné činnosti. Záznam o poučení je uveden v třídní knize, pracovních denících a denících odborného výcviku.

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů, zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, tyto žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitelky a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Provozním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

Prevence rizikového chování

Škola má zpracovanou Strategii prevence rizikového chování, které se zaměřuje na snížení rizikového chování jako je šikanování, násilí, rasismus, zneužívání návykových látek, alkoholu a kouření. Na tuto strategii navazují Školní preventivní program, Školní program proti šikanování, které nastavují postupy v prevenci rizikového chování a postupy při výskytu rizikového chování. Tyto dokumenty jsou přílohou Školního řádu.

V rámci prevence jsou žáci ve výuce seznamováni s riziky nežádoucího chování. Do předmětů jsou zařazována témata zaměřena na problematiku alkoholu, tabakismu, návykových látek, násilí, péče o zdraví. Žáci absolvují programy zaměřené na dané oblasti, např. adaptační kurz při nástupu do prvního ročníku, přednášky na téma kriminalita, zneužívání návykových látek, rizikové sexuální chování, ochrana zdraví ženy atd.

Ve třídách je během studia diagnostikováno sociální klima a podle potřeby poté zaváděny intervenční programy na nápravu sociálních vztahů.

Při výskytu patologického chování škola postupuje podle Bezpečnostního a krizového plánu, Školního programu proti šikanování, v případě potřeby ve spolupráci s odborníky. Při projevech prekriminálního chování jsou ohrožení žáci zařazeni do individuální péče školního psychologa.

Školní preventivní program je každoročně vyhodnocován a poté je program na další rok upravován podle měnících se podmínek ve škole.

8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery oboru

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu a je předpoklad trvalého rozšiřování vzájemných kontaktů. Jedná se zejména o: zabezpečování odborného výcviku pro všechny obory vzdělání, realizaci soutěží, účast partnerů ze sféry práce při závěrečných zkouškách.

V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy jako jsou např. Obecní úřady měst i obcí v regionu, Krajský úřad, Úřad práce v Bruntále, Policie ČR a Zdravotní ústav. Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi podílejícími se na výchově a vzdělávání dětí, které v regionu působí, např. Pedagogicko psychologická poradna, Slezská diakonie, Citadela, ACET, Nadace Help in, nízkoprahové zařízení Open Haus, Nadace Elpis, tyto pro školu zabezpečují přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů.

Ve škole pracuje Školská rada, která se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Každoročně realizujeme:

Ples školy, „Den otevřených dveří“ a mnoho dalších akcí.

Sociální partneři se přímo podílí na organizaci a realizaci závěrečných zkoušek. Jsou členy zkušebních komisí a zúčastňují se průběhu jak praktické, tak ústní část ZZ. Současně se vyjadřují k průběhu praktické zkoušky – zejména zda zadání odpovídá požadavkům praxe.

Škola se snaží po konzultaci se sociálními partnery reagovat na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nové technologie, novinky v technice, atd. – uměli s nimi pracovat a zavádět je do praxe.

V rámci regionu spolupracuje škola s firmami, které se podílejí svým technologickým zázemím, moderním technickým a diagnostickým vybavením, spolu s profesní odborností pracovníků – instruktorů žáků, na jejich odborném rozvoji a profesní přípravě na povolání. Tato spolupráce je vykonávána formou individuální odborné praxe, při které se jednotliví žáci zapojují do chodu zainteresovaných firem.

Sociální partneři jsou seznámeni s koncepcí a tvorbou ŠVP a svými připomínkami se mohou aktivně podílet na zdokonalování výuky a stanovení kompetencí pro daný obor.

S dlouholetými a z hlediska zaměření školy významnými sociálními partnery, kteří se podílejí na odborné přípravě žáků školy, organizuje vedení školy setkání zástupců sociální sféry v rámci poradního sboru ředitele školy, na kterých informuje o aktivitách, záměrech, koncepci školy, diskutuje o vzájemných potřebách, s cílem zabezpečit komplexní provázanost výuky a odborné přípravy žáků.