



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

65-51-E/01 STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY



OBSAH ŠVP

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
3.1	PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....	7
3.2	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
3.3	CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
3.3.1	<i>Koncepce školy.....</i>	8
3.3.2	<i>Výchovně vzdělávací strategie.....</i>	8
3.3.3	<i>Realizace průřezových témat.....</i>	9
3.3.4	<i>Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity.....</i>	12
3.3.5	<i>Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného.....</i>	12
3.4	ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ	14
3.5	HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE	14
4	UČEBNÍ PLÁN.....	15
5	ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	17
6	UČEBNÍ OSNOVY	18
	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	18
	OBČANSKÁ VÝCHOVA	25
	MATEMATIKA.....	34
	TĚLESNÁ VÝCHOVA	39
	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	49
	POTRAVINY A VÝŽIVA.....	55
	ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN.....	63
	STOLNIČENÍ	68
	ZÁKLADY HOTELOVÉHO PROVOZU	73
	TECHNOLOGIE.....	79
	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	86
	ODBORNÝ VÝCVIK.....	90



7	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	101
7.1	ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	101
7.2	PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	103
7.3	ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	103
7.4	PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH	106
8	SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	107



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
Adresa:	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
Ředitel školy:	Mgr. Ivana Jírů
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: skolspec@skolspec.cz , sszm@po-msk.cz www: www.sszm.cz
Koordinátoři ŠVP:	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele:	28. října 117, Ostrava, 702 18
Název ŠVP:	Stravovací a ubytovací služby
Název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma vzdělávání
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Také se může uplatnit v ubytovacích službách, např. při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v ubytovacím zařízení a při vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů (práce pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.)

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl podle svých schopností a možností schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,
- orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.



Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi a byl schopen podle svých schopností a možností:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii,
- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů,
- vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

3.1 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Obor je určen pouze pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Součástí přihlášky je posudek školského poradenského zařízení o zdravotním postižení nebo zdravotním znevýhodnění uchazeče. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, jsou

- prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na www.sszm.cz.

3.2 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání v tomto oboru vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3.3 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

3.3.1 Koncepce školy

„Pro žáka s jakýmkoli jménem jsme ŠKOLOU S DOBRÝM JMÉNEM!“

Celková koncepce školy koresponduje s cíli a obsahy vzdělávání vyplývajícími z rámcových vzdělávacích programů jednotlivých oborů a z vize školy.

Naše vize jako pozitivní zobrazení budoucnosti školy vychází:

- z našeho úsilí být školou moderní a praktickou – zavádět do výuky metody kritického učení a propojit teorii s praxí;
- z naší nabídky integrace, otevřenosti a pochopení; jsme školou nabízející vzdělávání také žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, žákům s odlišnými životními podmínkami z odlišného kulturního prostředí; jsme školou otevřenou pro vzdělávání všech věkových skupin v počátečním i dalším vzdělávání; integrační program je postaven na odborné zdatnosti všech vyučujících, na spolupráci s pracovníky školního poradenského pracoviště, na dialogu propojujícím učitele, žáky a rodiče;
- z nabídky kvalitního vzdělání s důrazem na vysokou úroveň odborných kompetencí a na úsilí setrvale zvyšovat možnosti uplatnitelnosti absolventa školy na trhu práce.

Vizi školy je tedy moderní, integrující, otevřená, kvalitní a komunikující škola.

3.3.2 Výchovně vzdělávací strategie

Výchovně vzdělávací strategií školy je:

- kvalitní vzdělávání s důrazem na jeho propojení s praxí,
- činnostní pojetí vzdělávání jako účinné metody vedoucí k získávání odborných dovedností,
- vzdělávání koncipovat tak, aby umožňovalo žákovi aplikovat vědomosti při řešení praktických úkolů.

Metody, formy a aktivity výuky, které povedou k naplnění této strategie, volí vyučující vzhledem k individuálním vzdělávacím potřebám žáka, jeho schopnostem i možnostem a k charakteru předmětu. Použití konkrétních metod, forem a aktivit je rozepsáno v učebních osnovách jednotlivých předmětů. Stěžejními metodami, formami a aktivitami výuky jsou:

- frontální vyučování vedené metodou řízené diskuze,
- metoda výkladu s demonstrací či názornou ukázkou,



- metoda praktických cvičení s řešením problémů,
- práce s odbornou literaturou,
- zadávání úkolů pro samostatnou práci žáka,
- exkurze.

Škola chápe své výchovně vzdělávací strategie jako cestu, která prochází celým výchovně vzdělávacím procesem, kdy dochází k postupnému propojování teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáka, a jejímž cílem je absolvent, který je vybaven odbornými kompetencemi.

Klíčové kompetence a jejich realizace patří k základním cílům vzdělávání. Jako cíle vzdělávání jsou součástí výsledků vzdělávání a jsou průběžně rozvíjeny prostřednictvím učiva všech předmětů jak teoretického, tak i praktického vzdělávání, i prostřednictvím vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit, jako jsou exkurze, společenské akce a soutěže.

3.3.3 Realizace průřezových témat

Cílem realizace průřezových témat je vybavit žáka kompetencemi, které se zaměřují především na vytváření a upevňování postojů a hodnot důležitých pro život člověka. Vzděláváním v tomto oboru vzdělání se prolínají čtyři průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáka, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáka, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství postupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Za priority při naplňování průřezového tématu považujeme:

- vytvářet u žáka vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- vést žáka k ochotě angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy,
- vést žáka k dodržování zásad diskuze, naslouchání a hledání kompromisního řešení,



- vést žáka k úctě ke kulturním hodnotám, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace,
- vzdělávat žáka tak, aby byl schopen vyžít masová média pro své různé potřeby, orientovat se v jejich obsahu a kriticky jej posuzovat.

Potřebné vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro odpovědné občanské rozhodování a jednání, bude žák získávat zejména v těchto vyučovacích předmětech – občanská výchova, odborný výcvik a český jazyk a literatura. Toto průřezové téma se rozvíjí v třídnických hodinách, během mimoškolních akcí, akcí organizovaných metodikem prevence sociálně patologických jevů a výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí

Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákovi 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 žáka poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívá moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je výchova žáka, který cítí odpovědnost za stav životního prostředí a svou činností přispívají k jeho zlepšení, proto jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopil zásadní význam přírody a životního prostředí pro člověka a jiné živé tvory,
- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život,
- měl povědomí o negativních dopadech činnosti člověka na životní prostředí,
- respektoval principy udržitelného rozvoje,
- pochopil vlastní odpovědnost a snažil se aktivně podílet na řešení problémů životního prostředí,
- aktivně přistupoval k třídění odpadů a celkové ochraně životního prostředí,
- šetrně využíval materiálové a energetické přírodní zdroje.

Průřezové téma je realizováno různými metodami a formami především v rámci odborného vzdělávání. Žák je veden ke správnému nakládání s odpady, využívání úsporných postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Ekologická hlediska jsou uplatňována a žákovi zdůvodňována i v běžném provozu školy, který respektuje zásady úspornosti. Ve všeobecném vzdělávání je průřezové téma realizováno v předmětu občanská výchova.

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj na trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérního vzdělávání



si žák osvojí dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Průřezovému tématu je třeba se věnovat systematicky po celou dobu vzdělávání. Prolíná se především odbornými předměty, a dále také předměty český jazyk a literatura a občanská výchova. Je realizováno rovněž formou besed a exkurzí.

Průřezové téma je rozděleno do čtyř tematických okruhů: Individuální příprava na pracovní trh, Svět vzdělávání, Svět práce a Podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Za priority při jeho naplňování považujeme:

- motivovat žáka k odpovědnosti za vlastní život,
- vést žáka k uvědomění si nezbytnosti celoživotního vzdělávání,
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání,
- naučit žáka efektivní sebezprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli,
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

Člověk a digitální svět

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáka z jeho neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáka i formování jeho postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měl žák dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Digitální kompetence, ke kterým je žák veden, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka digitálními kompetencemi. Žák je veden zejména k tomu, aby:

- se zapojoval do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb,
- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb,
- při školní práci využíval vhodné digitální technologie; ukládal si zajímavé odkazy pro další použití,
- chápal rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budoval svou digitální identitu a zajímal se o to, jak k ní přispívají ostatní,
- udržoval svá digitální zařízení zabezpečená, chránil data před zneužitím, rozpoznal a nahlásil nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí, při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzoval jejich spolehlivost a postupoval vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby,



- při používání digitálních technologií předcházet situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví,
- odlišoval vlastní a cizí digitální obsah, při práci v digitálním prostředí a při práci s osobními údaji dodržoval právní normy,
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednal eticky, s ohleduplností a s respektem k ostatním,
- řešil problémy s využitím vhodných digitálních technologií,
- rozeznal provozní stav počítače / digitálního zařízení a podle toho postupovali, v případě nesnázi si vyžádal pomoc,
- vytvářel jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinoval je, využíval je ke splnění stanovených cílů,
- prováděl základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům,
- získával potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřil jejich spolehlivost v jiných zdrojích,
- ukládal informace tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit,
- komunikoval pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybíral vhodnou technologii,
- využíval digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

3.3.4 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Součástí výchovně vzdělávacího procesu jsou i veškeré akce školy a mimovyučovací aktivity, jichž se žák účastní:

- exkurze,
- společenské akce,
- mimovyučovací sportovní aktivity,
- soutěže.

3.3.5 Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného

Ke studiu tohoto oboru vzdělání jsou přijímáni pouze žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (žáci s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, souběžným postižením více vadami nebo autismem).

Na základě „Doporučení školského poradenského zařízení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole“ a informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka jsou žákům poskytována podpůrná opatření druhého až pátého stupně. Dle ustanovení



§16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů, a na žádost zákonných zástupců nebo zletilých žáků a doporučení školského poradenského zařízení mohou být žákům se speciálními vzdělávacími potřebami uzpůsobeny podmínky pro vykonání závěrečných zkoušek.

Škola věnuje zvýšenou pozornost nadaným žákům. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů, považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Depistáž nadaných žáků provádí všichni vyučující v průběhu teoretického i praktického vyučování. Pracovníci školního poradenského pracoviště (především školní psycholog a školní speciální pedagog) metodicky a organizačně zajistí poskytování podpůrných opatření nadaným žákům, úzce při tom spolupracují se ŠPZ, s třídním učitelem a ostatními vyučujícími nadaného žáka.

Ředitelka školy může umožnit žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Individuální vzdělávací plán je povolen na základě písemné žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka a na základě doporučení školského poradenského zařízení, ve výjimečných případech i z jiných závažných důvodů (těhotenství, úraz) na základě doporučení lékaře.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných žáků je zajištěno učiteli, kteří splňují kvalifikační předpoklady. Učitelé využívají speciální metody, postupy, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační, rehabilitační a učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály nebo jiné úpravy organizace vzdělávání, zohledňující především vzdělávací potřeby žáka. Při hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze zdravotního postižení a k doporučení ŠPZ.

Učitelé spolupracují s pracovníky Školního poradenského pracoviště, tj. výchovným poradcem, školním speciálním pedagogem, školním psychologem a metodikem prevence. Další důležitou součástí vzdělávání těchto žáků je spolupráce s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a speciálně pedagogických center.

Žáci mají možnost využívat poradenskou pomoc ze strany naší školy i školního poradenského pracoviště a mají právo na bezplatné poskytování doporučených podpůrných opatření z výčtu uvedených v § 16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů.



3.4 ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání.

Teoretické vzdělávání

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Praktické vzdělávání

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy (školní jídelny, domovy pro seniory apod.). Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.

Pojetí odborného výcviku

Pojetí odborného výcviku vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Chování pracovníků ve službách, Stravovací služby a Ubytovací služby. Cílem odborného výcviku je vybavit žáka podle jeho schopností a možností odbornými kompetencemi pro práci pomocného pracovníka při vykonávání jednoduchých činností při přípravě pokrmů a nápojů a při vykonávání jednoduchých činností v ubytovacím zařízení. Důraz je kladen na aplikaci získaných vědomostí na praktické dovednosti.

3.5 HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE

Hodnocení žáka v jednotlivých předmětech se řídí zákonem č. 561/2004, ve znění pozdějších předpisů. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků je podrobně rozpracováno ve školním řádu. Tento dokument je zveřejněn na internetových stránkách školy www.sszm.cz.

Podmínky pro hodnocení žáka stanovené tímto řádem jsou závazné, jsou s nimi prokazatelně seznámeni všichni žáci i jejich zákonní zástupci.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská výchova	1	1	1
Matematika	1	1	1
Tělesná výchova	2	2	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Potraviny a výživa	2	1	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Stolničení	1	1	0
Základy hotelového provozu	0	1	1
Technologie	2	2	2
Hospodářské výpočty	0	1	1
Odborný výcvik	18	21	21
Celkem hodin	30	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	7	7	4
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětu odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy (školní jídelny, domovy pro seniory apod.).



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP:	Stravovací a ubytovací služby				
	RVP			ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Zařízení provozoven	0,5	16
			Stolničení	0,5	16
			Základy hotelového provozu	0,5	16
			Odborný výcvik	8	256
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	5	160
			Zařízení provozoven	0,5	16
			Stolničení	1,5	48
			Technologie	6	192
			Hospodářské výpočty	2	64
			Odborný výcvik	41	1312
Ubytovací služby			Základy hotelového provozu	1,5	48
			Odborný výcvik	11	352
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem	96	3072		96	3072
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	



6 UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je vychovávat žáka k přiměřenému kultivovanému jazykovému projevu podle jeho schopností a možností a rozvíjet u něj čtenářskou gramotnost.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tří oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:

1. Mluvnice – prohlubuje a upevňuje znalosti žáka podle jeho schopností a možností ze základní školy, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáka, učí žáka užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení (v kultivované mluvě i písemné podobě).
2. Sloh – zdokonaluje kulturu osobního projevu žáka podle jeho schopností a možností a rozvíjí správné, srozumitelné a věcné vyjadřování a komunikační dovednosti v běžných životních situacích.
3. Literatura – je zaměřena na rozlišování různých literárních druhů a žánrů a poznávání literárních děl české a světové literatury.

Strategie výuky

Výuka českého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou frontálního i skupinového vyučování. Stěžejními metodami vzdělávání žáka jsou výklad, řízený dialog, samostatná práce (individuální a skupinová), četba literárních textů a jejich rozbor a práce s dalšími typy textů – neumeleckými. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Strategií vzdělávání je rozvoj komunikačních dovedností žáka podle jeho schopností a možností a rozvoj čtenářské gramotnosti žáka.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace dosažené úrovně výsledků vzdělání s ohledem na schopnosti a učební možnosti žáka formou individuálního i frontálního ústního zkoušení, písemných testů, slohových prací, přednesu referátu, prezentace individuálních i skupinových prací a úkolů. Hodnocení žáka bude doplňováno sebehodnocením zkoušeného žáka i hodnocením ze strany jeho spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- rozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému - získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhuje způsob řešení - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - naslouchá pozorně druhým - vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuze - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích - zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů - předchází osobním konfliktům a diskriminaci
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně a samostatně podle svých možností a schopností



Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je schopen podle svých možností a schopností řešit problémy a situace, které souvisí se ztrátou zaměstnání - je schopen podle svých možností a schopností vyhledat informace týkající se zaměstnanosti, nabídky a poptávky pracovních míst - je schopen sepsat svůj životopis či žádost o práci
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energií a vodou.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden zejména k tomu, aby byl schopen komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní vyjmenovaných slov	Soustava českých hlásek Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhásky) Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova)



- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Práce s Pravidly českého pravopisu
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní s, z v předložkách a předponách - vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Pravopis s, z v předložkách a předponách Pojem: předložka, předpona Správné používání předložek s, z v příslušných pádech Dvojice slov lišící se svým pravopisem a významem
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní u - ú - ů	Pravopis u - ú - ů Pravidla pro psaní a užívání u - ú - ů
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní skupin – je, -ě - skloňuje zájmeno „já“	Pravopis skupin – ě, - je Pravopisné skupiny: bje, bě, vje, vě, mě, mně, pě Skloňování zájmena „já“
- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami spisovné výslovnosti	Útvary národního jazyka Spisovná čeština Nespisovná čeština (obecná čeština a další nespisovné útvary)
- orientuje se v soustavě jazyků	Jazykové skupiny (rodiny) Objasnění pojmu jazyková skupina Slovanské jazyky (zejména jazyky západoslovanské)
- vyhledává potřebné informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Základní kodifikační příručky Pravidla českého pravopisu Základní mluvnice českého jazyka
- rozpozná charakteristické rysy prostě sdělovacího stylu - vyjmenuje a rozpozná nejčastější útvary prostě sdělovacího stylu - sestaví krátký text blahopřání, pozvání a kondolence - sestaví a přednese krátký text založený na vyprávěcím postupu	Prostě sdělovací styl Typické rysy prostě sdělovacího stylu Osobní dopis (e-mail), blahopřání, pozvání, kondolence, vyprávění příhody Vyprávění zážitku či zajímavé příhody
- vyjadřuje se podle možností věcně správně, jasně a srozumitelně - řídí se zásadami správné výslovnosti - vhodně se prezentuje a přednese krátký prostě sdělovací projev (pozdrav, oslovení, blahopřání, pozvání, kondolence)	Komunikace mezi lidmi Komunikace na dálku – telefonování Komunikace ústní – pozdravy, oslovení, blahopřání, pozvání, kondolence a další běžné situace



- popíše vhodné společenské chování v dané situaci	
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - rozpozná charakteristické znaky různých literárních textů na základě ukázek	Charakteristika literatury Poezie, próza, drama
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Nejstarší literární památky Bible (upravená verze – dětská bible) Antické řecké a římské literární památky – Homér (Odyssea)
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Vybrané osobnosti nejstarší české literatury Významné osobnosti české literatury a jejich díla – Karel IV., Jan Amos Komenský
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 19. století Významné osobnosti české literatury 19. století – K. J. Erben, K. H. Mácha, B. Němcová Májovci – J. Neruda
- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít - orientuje se v nabídce kulturních institucí a jejich programu	Knihovna a kulturní instituce v regionu Služby knihovny Noviny, časopisy, internet s nabídkou kulturních programů
2. ročník	
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – shoda podmětu s přísudkem	Pravopis – shoda podmětu s přísudkem Podmět Přísudek Příčestí minulé
- orientuje se v základní terminologii - uvědomuje si proměnlivost slovní zásoby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba a její členění Aktivní, pasivní slovní zásoba Jádro slovní zásoby Terminologie oboru
- rozliší způsoby obohacování slovní zásoby	Obohacování slovní zásoby Odvozování, skládání, zkracování Tvoření nových slov



<ul style="list-style-type: none">- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena- rozliší v textu číslovky a slovesa- rozliší v textu neohebné slovní druhy- v písemném i mluveném projevu využívá získané poznatky z tvarosloví	Ohebné a neohebné slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná charakteristické rysy popisu- sestaví a přednese krátký text založený na základě slohového postupu popisného	Popis Charakteristické rysy popisu Popis prostý Tvorba textu s využitím popisného slohového postupu – popis osoby a věci
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná charakteristické rysy prakticky odborného stylu- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	Odborný styl a jeho útvary Styl prakticky odborný (výklad, popis pracovního postupu) Učebnice, internet – práce s textem a získávání informací
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura přelomu 19. a 20. století Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století – P. Bezruč
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – próza - J. Hašek, K. Čapek, Z. Jirotka, E. Bass Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – poezie a drama – J. Wolker, J. Seifert, J. Voskovec, J. Werich
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury – W. Shakespeare, V. Hugo



- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	
3. ročník	
- orientuje se v základní terminologii syntaxe - rozpozná a určí základní větné členy - rozpozná různé typy vět podle postoje mluvčího k obsahu výpovědi - rozpozná a určí souvětí podřadné a souřadné	Větná skladba – syntax Základní větné členy – podmět a přísudek Věty podle postoje k mluvčímu – oznamovací, rozkazovací, tázací, zvolací, přací Spojky a spojovací výrazy v souvětí
- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy administrativního stylu - rozezná základní útvary administrativního stylu - orientuje se výstavbě útvaru žádosti a životopisu - sestaví jednoduchý text – žádost, životopis	Administrativní styl Charakteristické rysy administrativního stylu Běžné útvary administrativního stylu (peněžní poukázka, podací lístek, dotazník, žádost a životopis)
- popíše charakteristické rysy řečnického stylu - vystoupí s krátkým proslovem - používá zásady správné výslovnosti - přiměřeně vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní a negativní	Řečnický styl Charakteristické rysy řečnického stylu Vybrané útvary řečnického stylu – krátký projev Přednesení jednoduchého projevu
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 2. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury – J. Otčenášek, J. Drda, B. Hrabal, F. Hrubín, J. Suchý, J. Žáček, K. Kryl, J. Nohavica
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury – E. Hemingway, A. Exupéry, J. London
- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Práce s uměleckými texty Referáty a diskuze o přečtených knihách



Název předmětu:	OBČANSKÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení si vědomostí a dovedností důležitých pro život člověka i jako občana a spolu s těmito znalostmi a s využitím praktických zkušeností vést žáka k pozitivnímu ovlivňování jeho hodnotové orientace, slušnému chování a toleranci k lidem, k porozumění světu, v němž žijí a vytváření si vlastního úsudku na skutečnosti okolního světa bez manipulace.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Občanský vzdělávací základ, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků. Obsahem prvního tematického celku je učivo, které poskytuje žákovi vědomosti a dovednosti z oblasti života člověka v lidském společenství a vede k pochopení rozdílů mezi lidmi ve společnosti. Druhý tematický celek je zaměřen na vědomosti a osvojování si dovedností potřebných pro člověka jako občana a osvojování si základních vědomostí o fungování demokratického státu. Učivo třetího celku poskytuje žákovi základní vědomosti o funkci práva v osobním i profesním životě, vedoucích k základům právního vědomí člověka. Obsahem čtvrtého tematického celku je učivo zaměřené na vytváření základů finanční gramotnosti žáka. Poslední tematický celek obsahuje vědomosti z problematiky soudobého světa a Evropy.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Strategií výuky je především vést žáka k utváření postojů jako občana, propojování vědomostí s praktickými zkušenostmi žáka a aplikaci znalostí na konkrétní příklady reálného života. Výuka probíhá formou frontálního vyučování metodou řízené diskuze, skupinového vyučování metodou řešení problémových úloh praktického osobního a občanského života. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Pro propojení teorie s praktickým občanským i společenským životem jsou zvoleny exkurze obecního úřadu a soudního řízení.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i klasifikace dosažené úrovně splnění úkolu či problému formou samostatné práce nebo práce ve skupinách podle možností a schopností žáka. Hodnocen je i přístup a zapojení žáka do jednotlivých vyučovacích aktivit a jeho orientace v aktuálním společenském dění.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ke svému učení vyhledává informace z různých zdrojů - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady - shrnuje informace - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - zopakuje vlastními slovy obsah projevu
Kompetence k řešení problémů
- v textu či jiném záznamu najde myšlenky, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové, a stručně je shrne - vyhledává informace k řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikační kompetence
- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem - při diskuzi dodržuje její zásady - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky - vyjadřuje se srozumitelně - zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce



- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle
- podává návrhy řešení úkolu
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislosti
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi
- orientuje se v politickém a společenském dění u nás
- projevuje pozitivní postoj k ochraně kulturního dědictví
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- rozpozná a zhodnotí extrémistické projevy
- zhodnotí, proč je lidský život hoden ochrany

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- orientuje se v nabídce úřadu práce
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy, výpovědi a dovolené
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- reálně odhadne své možnosti, co dokáže a za jakých podmínek
- využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti trhu práce
- ví, jak získat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Matematické kompetence

- čte s porozuměním jednoduché grafy



Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a uvědomuje si význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností plnit zodpovědně zadané úkoly a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využívat digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení	Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny Současná česká společnost, její vrstvy Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Kvalita mezilidských vztahů – zásady soužití v rodině i v širší komunitě



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině- demonstruje na příkladu zásady slušného chování v běžných životních situacích- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje- navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem- navrhne na příkladu způsoby, jak využít volné finanční prostředky- vybere na příkladu nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků- uvede příklad nejvýhodnějšího úvěrového produktu s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu- vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení- posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky- vybere a uvede příklady, jak reklama ovlivňuje životní způsob občanů- na příkladech v médiích, v reklamě, v politice rozezná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti	<p>Zásady kulturnosti chování v běžných životních situacích Rozpočet jednotlivce a domácnosti Řešení krizových finančních situací Služby peněžních ústavů Institucionální pomoc při řešení problémů (Státní systém sociální pomoci v ČR) Rasy, národy a národnosti Většina a menšina ve společnosti – klady a problémy multikulturního soužití Migrace v současném světě, migranti, azylanti Svobodný přístup k informacím – funkce médií, kritický přístup k médiím – objektivita ve zpravodajství Podstata a principy reklamy Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Víra a ateismus, náboženství a církve Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>
--	--



<ul style="list-style-type: none">- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování rovnosti mužů a žen- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu a funkci Ústavy ČR a lidských práv- uvede některá základní lidská práva, která jsou zakotvena v Ústavě ČR včetně práv dětí- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost)- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát- objasní vztah státu k občanovi – práva a povinnosti občana a státu k sobě navzájem- popíše strukturu veřejné správy- vysvětlí, v čem je rozdíl mezi obecní a krajskou samosprávou- na příkladu popíše orgány obce a jejich funkce- 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 projevy extremismu na příkladu z mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	<p>Člověk jako občan Ústava ČR a lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání Veřejný ochránce práv, práva dětí Stát a jeho funkce, podstata státu Struktura veřejné správy – obecní a krajská samospráva Politika, politické strany, volby, právo volit Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus Občanská společnost Občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Základní hodnoty a principy demokracie</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie- rozliší na konkrétních příkladech ze života 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- vysvětlí, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	
<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu práva a právního státu- uvede, odkdy je člověk způsobilý k právním úkonům a co to znamená- vysvětlí, co je to způsobilost mít práva a povinnosti, a kdy vzniká- popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie- uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc- popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva- zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznanosti smlouvy- uvede postup, jak reklamovat koupené zboží nebo služby- vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi- popíše, jak by vyhledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v oblasti rodinného práva- objasní na příkladu trestní odpovědnost, kdy vzniká a ve kterých případech je vyloučena- popíše účel trestu, vybrané druhy trestu a co jsou to ochranná opatření- popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení- na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	<p>Člověk a právo Právo a spravedlnost Právní stát Právní ochrana občanů Právní vztahy Soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) Právo a mravní odpovědnost v běžném životě Vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele Manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí Trestní právo Trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</p>



3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH- vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období- rozpozná na příkladu běžné cenové triky (cena bez DPH) a klamavé nabídky- demonstruje na zadaném úkolu, kde a jak by vyhledal nabídky zaměstnání- demonstruje v modelové situaci, jak by kontaktoval případného zaměstnavatele či úřad práce a prezentoval své pracovní dovednosti a zkušenosti- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva- na příkladu fiktivní pracovní smlouvy si zkontroluje, zda jeho mzda a pracovní zařazení ji odpovídají- uvede, jak a lze ukončit pracovní poměr- popíše, jak a kde by vyhledal poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech- vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou- předvede v modelové situaci, jak si zřídit peněžní účet- popíše, jak lze sledovat pohyb peněz na svém účtu- předvede v modelové situaci, jak směnit peníze za použití kursovní lístku- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry- uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit- demonstruje na zadaném úkolu, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	<p>Člověk a hospodářství</p> <p>Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) Inflace Pojištění (sociální, zdravotní a komerční) Mzda časová a úkolová Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše, jak a kde vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
<ul style="list-style-type: none">- popíše rozčlenění soudobého světa – důvody- uvede příklady a lokalizuje na mapě velmoci, země vyspělé, rozvojové a země velmi chudé- uvede a lokalizuje na mapě ohniska napětí a válečné konflikty ve světě- najde ČR na mapě světa a Evropy- podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy- vyjmenuje a popíše státní symboly- popíše na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky čemu se říká globalizace- uvede hlavní problémy dnešního světa- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům- uvede významné mezinárodní organizace (NATO, OSN, UNESCO, UNICEF)- na příkladu z médií nebo z jiných zdrojů vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	<p>Česká republika, Evropa a svět 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 Významné mezinárodní organizace Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>



	MATEMATIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem matematického vzdělávání je rozvoj myšlenkových operací žáka podle jeho možností a osvojení si schopnosti používat matematiku v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání. Žák se seznámí s číselnými množinami, naučí se řešit jednoduché lineární rovnice a výrazy, rozlišovat přímou a nepřímou úměrnost, určovat obvody a obsahy základních rovinných obrazců, povrchy a objemy jednoduchých těles a pracovat s daty.

Strategie výuky

Výuka matematiky probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Velký důraz se klade na opakování a procvičování učiva, zejména pomocí pracovních listů. V malé míře se také využívají skupinové a samostatné práce. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují především písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému učivu, pololetní písemné práce (podle hodinové dotace v jednotlivých ročnících), ústní projev žáka a aktivní přístup žáka ve výuce. Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky v praxi a samostatně pracovat a tvořit.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslouvu a provádí zápis - vybírá a využívá vhodné metody učení - vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - určí jádro problému - hledá vlastní řešení předloženého problému - uplatňuje matematické myšlení při řešení problému
Komunikativní kompetence
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a respektuje názory druhých
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje pravidla skupinové práce - respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
Matematické kompetence
- dbá na správnou terminologii - odhadne přibližný výsledek daného příkladu - podle výsledku úlohy posoudí vhodnost zadání příkladu vzhledem k realitě



- správně používá a převádí jednotky délky, obsahu a objemu, hmotnosti a další fyzikální jednotky
- aplikuje vzorce pro výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců při řešení praktických úloh
- aplikuje vzorce pro výpočet objemů a povrchů těles při řešení praktických úloh
- využívá znalosti o vzájemné poloze bodů a přímek v rovině a o vzájemné poloze bodů, přímek a rovin v prostoru
- čte a vytváří diagramy, grafy, schémata a tabulky

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby dovedl podle svých schopností a možností jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby si podle svých schopností a možností uvědomil význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - provádí početní operace s přirozenými čísly	Číselné množiny



<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s dělitelností přirozených čísel, s prvočísly a čísly složenými - rozloží jednoduchá čísla na součin prvočísel - seznámí se s výpočtem největšího společného dělitele a nejmenšího společného násobku - provádí početní operace s celými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - převádí jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času - provádí aritmetické operace se zlomky - znázorní reálné číslo na číselné ose - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	<p>Přirozená čísla – početní operace s přirozenými čísly, dělitelnost přirozených čísel, prvočísla, čísla složená, rozklad čísla na součin prvočísel, největší společný dělitel, nejmenší společný násobek</p> <p>Celá čísla – početní operace s celými čísly</p> <p>Racionální čísla – různé zápisy racionálních čísel, početní operace s desetinnými čísly, násobení a dělení 10, 100 a 1000, zaokrouhlování desetinných čísel, převádění jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času, početní operace s jednoduchými zlomky</p> <p>Reálná čísla – trojčlenka, přímá a nepřímá úměrnost, procenta, jednoduché úrokování, znázornění reálného čísla na číselné ose</p>
<ul style="list-style-type: none"> - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru 	<p>Mocniny a odmocniny Druhá mocnina a druhá odmocnina na kalkulátoru</p>
<p>2. ročník</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, čtverec, obdélník a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 	<p>Planimetrie Základní planimetrické pojmy Trojúhelník Čtverec, obdélník, lichoběžník Kruh, kružnice</p>
<ul style="list-style-type: none"> - určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy 	<p>Výrazy a jejich úpravy Hodnota výrazu Výrazy s proměnnými Mnohočlen</p>
<ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 	<p>Lineární rovnice Lineární rovnice o jedné neznámé</p>
<p>3. ročník</p>	



- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce klesá nebo roste	Funkce Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin v prostoru - rozlišuje základní tělesa – krychle, kvádr, válec - určí povrch a objem krychle, kvádru a válce	Stereometrie Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru Povrch a objem těles – krychle, kvádr, válec
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Práce s daty



Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností jako součást denního režimu a rozvoje zdravého životního stylu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, který přispívá ke komplexnímu zvýšení úrovně pohybových dovedností s přihlédnutím k fyzickým dispozicím, zdravotnímu stavu a zájmům žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním a materiálním vybavením, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika, atletika, tělesná cvičení, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, zdravotní tělesná výchova, lyžování, cykloturistika a sporty v přírodě, teoretické znalosti a praktické dovednosti z oblasti tělesné výchovy, první pomoc, zdravý životní styl a zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí. Výuku plavání je možné na základě organizačních a materiálních možností školy zařadit do všech ročníků. Konkretizace se projeví v učebním plánu. Obsahová náplň a formy výuky jsou přizpůsobeny zdravotnímu stavu, fyzickým a psychickým schopnostem žáka, zvláště s ohledem na handicapovaného žáka.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v 1. až 3. ročníku převážně formou činností ve specifických podmínkách tělovýchovného zařízení a přírody. Většina výuky probíhá ve sportovním areálu, tělocvičnách, bazénu a školním hřišti. Praktická část výuky je doplněna kurzy, na kterých je formou přednášek a pomocí audiovizuální techniky realizována i teoretická výuka. V 1. ročníku je to základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro každého žáka, s výjimkou žáka uvolněného z TEV. Součástí vzdělávání je účast žáka ve školních sportovních soutěžích.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Přihlíží se k individuálním předpokladům, schopnostem a dovednostem žáka. Podkladem pro hodnocení a klasifikaci předmětu jsou tato kritéria:

1. postoj žáka k plnění kladených požadavků a přístup k předmětu,
2. osvojení si teoretických poznatků,
3. subjektivní i objektivní zvládnutí a zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení - ke svému učení vyhledává informace z internetu - ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury - plánuje, organizuje a řídí vlastní učení - posuzuje výsledky vlastního učení - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení - vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - hledá vlastní řešení předloženého problému - při řešení problému pracuje v týmu - respektuje návrhy druhých při řešení problému - uplatňuje logické myšlení při řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému
Komunikační kompetence
- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem - naslouchá jiným - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování



- správně formuluje obsah sdělení
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- jedná asertivně
- ovládá a řídí své jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti
- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- aktivně pomáhá slovem i činem potřebným spolužákům, spoluobčanům i mimo školu
- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti psychickému i fyzickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovená pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
- zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností pochopil postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládá základní techniku běhů, startů - dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - ovládá základní pravidla běžeckých závodů - aplikuje základní metodické postupy pro získání vybraných atletických dovedností	Atletika Atletická příprava Technika nácvičku běhu – přípravná cvičení pro běhy Starty – vysoký start, polovysoký start, nízký start Štafetový běh – předávka, přípravná cvičení pro štafety Základní atletická pravidla
- zvládne základní pravidla a herní činnosti přehazované - participuje na týmových herních činnostech družstva - rozliší jednání "fair play" od nesportovního jednání	Hry Přehazovaná – vrchní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, přípravná cvičení – chytání a odhazování míče s minimální dobou držení, spodní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, kombinace spodních a vrchních přihrávek ve dvojicích, herní cvičení ve skupinách Základní pravidla přehazované Hra podle pravidel
- ovládá základní pravidla pobytu na horách - dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových i běžeckých tratích - ošetří sjezdové a běžecké lyže včetně snowboardu - popíše vývoj lyží a lyžování, historii a současnost lyžařských sportů - osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky - osvojí si základní dovednosti carvingu na sjezdových lyžích - osvojí si dovednosti klasické a bruslařské techniky na běžeckých lyžích - osvojí si základní dovednosti snowboardingu - získá základní znalosti o pořádání sjezdových i běžeckých závodů	Lyžování (kurz) Lyžařský výcvik – sjezdové lyžování - chůze, obraty, pády na lyžích - základní dlouhý oblouk – mírná a zvýrazněná vlnovka, napojované oblouky (přenášení váhy, snižování těžiště, zatěžování lyží) - základní střední oblouk, práce paží, holí - základní krátký oblouk - oblouky v pluhu při jízdě v hlubokém sněhu, v obtížném terénu - oblouk ke svahu při překonávání svahu s větším sklonem - sjíždění terénních nerovností, sesouvání - výstroj a výzbroj – průběžně



	<ul style="list-style-type: none">- bezpečnost na horách v zimě, první pomoc při úrazechLyžařský výcvik – běžecký- chůze sunem, skluzem, výstupy- sjíždění přímo, šikmo, odpichem soupaž- odšlápnutí stranou- běh střídavý dvoudobý- běh odpichem soupaž jednoduchý, dvoudobý, třídobý- pluh jednostranný brzdivý, pluh klouzavý- oblouk v pluhu, z pluhu- bruslení jednostranné s odpichem soupaž, bruslení oboustranné- péče o výzbroj a výstroj, mazání lyží – průběžně- bezpečnost při přesunu na větší vzdálenost, organizace přesunuSnowboarding- nošení snowboardu, připínání, odpínání- základní postoj, obraty- jízda odrážením jedné nohy (koloběžka) po rovině, do mírného svahu- výstupy šikmo svahem na hraně, na ploše – pády (kontrola pádů)- dlouhý oblouk čelem ke svahu, zády ke svahu- regulace rychlosti- krátké oblouky- jízda na lyžařském vleku- sjíždění různých terénních nerovností v různých sněhových podmínkách
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní nástupové tvary a pořadová cvičení- ovládá základní techniky kondičních a vyrovnávacích cvičení- je si vědom důležitosti přípravy organismu před pohybovou činností i po jejím ukončení	<p>Tělesná cvičení</p> <p>Pořadová cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- základní nástupové tvary a pořadová cvičení <p>Kondiční cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení pro rozvoj síly, vytrvalosti, rychlosti a pohyblivosti- cvičení na rozvoj síly s překonáváním váhy vlastního těla- cvičení se zátěží



	<p>Polohy a pohyby částí těla</p> <ul style="list-style-type: none">- dolních a horních končetin, trupu a hlavy- základní názvosloví
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech	<p>Netradiční sporty</p> <p>Létající talíře – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Ringo – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Badminton – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Florbal – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Softenis – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Stolní tenis – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p> <p>Boccia – základní seznámení s náčiním a základní HČJ</p>
<ul style="list-style-type: none">- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozliší vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací jeho zdravotního oslabení	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <p>Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</p>
<ul style="list-style-type: none">- získá základní znalosti poskytování první pomoci- ovládá zásady chování a postupy při mimořádných událostech- ovládá používání čísel tísňového volání	<p>První pomoc a zdravý životní styl</p> <p>Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy</p> <p>Základní postup při poskytování první pomoci</p> <ul style="list-style-type: none">- postup záchránce při poskytování první pomoci- zevní krvácení- zástava dýchání- zástava krevního oběhu- protišoková opatření- vymknutí, zlomeniny- důležitá telefonní čísla- zásady chování při mimořádných událostech ve škole i mimo školu



	Teorie tělesné kultury - ochrana zdraví vzhledem k možnostem patologických závislostí jednotlivce
- 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	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
2. ročník	
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- ovládá zásady chování v prostorách bazénu - seznámí se vodním prostředím - zvládne základní princip splývání - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Plavání Bezpečnost při plaveckém výcviku Adaptace na vodní prostředí - vstupní test - hry pro seznámení s vodou - hry pro orientaci ve vodě - hry pro dýchání Splývání
- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu prsa - zvládne uplavat určenou vzdálenost - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály	Plavecký způsob prsa - pohyb nohou - pohyb paží - dýchání - souhra Určená vzdálenost plaveckým způsobem prsa
- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul - zvládne uplavat určenou vzdálenost - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály - ovládá základní záchranu tonoucího	Plavecký způsob kraul - pohyb nohou - pohyb paží - dýchání - souhra Určená vzdálenost plaveckým způsobem kraul



	Dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího
<ul style="list-style-type: none">- získá znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě- popíše označení turistických cest a dopravní značení v naší republice- zvládá práci s mapou, orientuje se podle mapy i podle přírodních úkazů- absolvuje orientační závod- charakterizuje zásady jízdy na kole na veřejné komunikaci- dodržuje zásady bezpečnosti a správného chování v silničním provozu při jízdě na kole i při jízdě na kole ve skupině- popíše vybavení pro cykloturistiku z hlediska dodržení pravidel silničního provozu- ovládá techniku jízdy na kole na vozovce i v terénu- zvládá základní údržbu jízdního kola, zásady jízdy na lodi (kánoi, pramici, raftu) a zásady bezpečnosti při sjíždění vodních toků- zvládá základní techniku na in-line bruslích	Cykloturistika a sporty v přírodě (kurz) Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na cykloturistiku: <ul style="list-style-type: none">- vybavení pro cykloturistiku- bezpečnost při činnosti- značení cykloturistických cest, mapy- technika jízdy na kole- veřejné komunikace, silniční provoz, pravidla silničního provozu (zákon)- odborně technické poznatky- orientace v přírodním terénu- zásady první pomoci- péče o přírodní prostředí- jízda vpřed, vzad, změna směru, zastavení na in-line bruslích
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách- zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii- seznámí se s kondičními a tanečními programy jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy Gymnastika Základní názvosloví v gymnastice – pohyby a obraty, kotoul vpřed Basic aerobic Postupné seznamování se základními kroky a signály, důraz na správné provedení Body forma a strečink Seznámení s různými druhy cviků ve stoji na zemi (zpevňování svalstva celého těla bez použití zátěže) a strečink (zatěžování jednotlivých svalových skupin) – důraz na techniku správného provedení Step aerobic Seznámení s typem cvičení využívající stepy (stupínek, bedna) Nácvik základních kroků, technické provedení



- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech	Seznámení s různými druhy a styly aerobiku s hudebním doprovodem Netradiční sporty Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně Létající talíře – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, hody na přesnost, freestyle, hody na dálku, hra ultimate Ringo – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, počítání bodů Badminton – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, nácvik podání Softenis – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, forhend, postoj, bekhend, postoj Stolní tenis – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, úderová technika pohybová technika Boccia – základní HČJ Florbal – základní seznámení s náčiním a základní HČJ
- zvládne základní pravidla a herní činnosti košíkové - ovládá základní pravidla a herní činnosti košíkové, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání - ovládá základní pravidla a herní činnosti vybraných sportovních her	Hry Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně Košíková – nácvik přípravy košů, úklid, driblink na místě, v pohybu, přihrávky obouruč, nácvik trestného hodu – 6 m, -driblink v pohybu, nácvik dvojtaktu, hra bez driblinku, zjednodušená pravidla, dvojtakt zakončený střelbou, přihrávka jednoruč v pohybu Hra podle základních nebo uzpůsobených pravidel ve vybrané sportovní hře
- ovládá jednoduché úpolové hry	Úpoly Jednoduché úpolové hry
- ovládá základní techniky koordinačních, kompenzačních a relaxačních cvičení	Tělesná cvičení Koordinační cvičení - jednoduché cvičební tvary rozvíjející nervosvalovou koordinaci



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu- charakterizuje význam soustředění, individuálního tempa a prožívání cviků- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního stavu- připraví si jednoduchý kondiční nebo relaxační program- uvědomuje si význam pohybových aktivit a relaxace pro tělesné a duševní zdraví jedince	<ul style="list-style-type: none">- hry pro rozvoj koordinaceKompenzační a relaxační cvičení- cvičení na správné držení těla- dýchací cvičení- cviky na uvolnění celého těla- cvičení na velkých míčíchTeorie tělesné kultury- význam soustředění, individuálního tempa a prožívání cviků- cvičení ke korekci svého zdravotního stavutechnika rozcvičení a zahřátí organismuKondiční trénink- zásady kondičního tréninku- příklady jednoduchého kondičního tréninku- příklady jednoduchého kruhového tréninkuRelaxace a význam pohybových aktivit pro tělesné a duševní zdraví- cvičení na velkých míčích
<ul style="list-style-type: none">- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozliší vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací jeho zdrav. oslabení	<p>Zdravotní tělesná výchova Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</p>



Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáka pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s Internetem, vyhledávat informace, pracovat s nimi a vytvářet požadované výstupy.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo je rozloženo do sedmi tematických celků: práce s počítačem a operační systém, lokální síť a Internet, textový editor, prezentace, počítačová grafika, tabulkový procesor a služby Internetu. Součástí výuky je průběžné seznamování s aktualitami v oblasti informačních a komunikačních technologií.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku ve specializovaných učebnách vybavených potřebnými technickými a programovými prostředky. Každý žák má k dispozici vlastní počítač. Počítače jsou zapojeny do školní sítě s možností připojení Internetu. Seznámení s učivem probíhá metodou výkladu s možností vizualizace pomocí dataprojektoru s následným procvičováním učiva na praktických příkladech. Při plnění úkolů je žák veden k samostatné i týmové práci.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno formou testů a kontrolou vypracovaných úkolů. Zohledňuje se také aktivita v hodinách.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, internet - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a v logickém sledu - volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nezaujatě zvažuje návrhy druhých - podává návrhy řešení úkolu - postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří grafy



- čte a vytváří tabulky
Digitální kompetence
<ul style="list-style-type: none">- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech- vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se podle svých schopností a možností naučil vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.
Člověk a digitální svět
Žáka je veden k tomu, aby hlouběji porozuměl principům, na kterých pracují digitální technologie a rozvíjel informatické myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s PC- získává správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska- aktivně používá základní pojmy z ICT	<p>Základy práce s počítačem</p> <ul style="list-style-type: none">Bezpečnostní pravidla při používání PC a školní síťErgonomie práce s PCUživatelské účty a práce ve školní sítiMS Office 365 (Outlook, Teams, OneDrive)Základní pojmy ICT



<ul style="list-style-type: none">- pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace- ovládá správu souborů a adresářů – tvorbu adresářové struktury, ukládání, otevírání, kopírování, přejmenování, mazání a vyhledávání souborů, zjištění a nastavení vlastností souborů, přenos souborů pomocí schránky- respektuje ochranu vlastnictví informací- při tvorbě a úpravách textu respektuje typografická pravidla- podle druhu textu používá vhodné způsoby formátování- s porozuměním používá různé textové formáty a ovládá konverzi mezi nimi- vytváří vhodné prezentace- vhodným způsobem využívá nástroje umělé inteligence a LLM pro práci s textem i grafickými formáty, respektuje omezení a rizika AI- aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů- s porozuměním používá různé grafické formáty a ovládá konverzi mezi nimi	<p>Operační systém – jeho funkce a typy, prostředí, způsoby ovládání Soubory a složky – struktura složek, zástupce, soubor, typy souborů Souborový manažer, práce s daty – místní disk, síťový disk, cloud Autorská práva, právní normy, ochrana vlastnictví informací Typografie Práce s textem Základy práce s textovým editorem Textové soubory a konverze mezi nimi Prezentace Pravidla prezentace Základy práce s programem na tvorbu prezentací Umělá inteligence a velké jazykové modely Počítačová grafika Základní pojmy, rastrová a vektorová grafika Grafické formáty</p>
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	<p>Data a informace Získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači Chyby v interpretacích dat Kódování a přenos dat Velikost souboru, bity a bajty Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě Modelování Model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)</p>



2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vytváří tabulku a upraví její formát- importuje a exportuje data- vizualizuje data vhodně zvolenými grafy	Základy práce s počítačem Tabulkový procesor Základy práce s tabulkovým procesorem Vzorce a funkce Tvorba a úprava grafů
<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	Digitální technologie Současná výpočetní zařízení, základní komponenty Vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty Typy počítačových sítí Bezpečnost v digitálním prostředí Základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir) Sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly) Digitální identita, elektronický podpis, egovernment a státní informační systémy Digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu
<ul style="list-style-type: none">- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu	Vývoj, testování a provoz software Návrh programu Formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování Různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost Základy tvorby programu Návrh jednoduchého a přehledného programu Hledání chyb ve vlastním programu Autorství a licence programu



3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti- pro vymezený problém sestaví tabulku- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce- identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je	<p>Informační systémy Informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění Tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy) Řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu Tvorba evidence dat</p>
<ul style="list-style-type: none">- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	<p>Digitální technologie Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)</p>



Název předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	1	2	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení si znalostí o surovinách rostlinného a živočišného původu a s jejich uplatněním ve výživě člověka.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Stravovací služby. Žák si průběžně osvojuje znalosti o surovinách živočišného i rostlinného původu, pomocných látkách a přísadách používaných při přípravě pokrmů a nápojů, o jejich složení, vlastnostech, skladování a ošetřování. Učivo dále zahrnuje poznatky o zásadách správné výživy, alternativních směrech výživy a léčebné výživě. Žák je veden k vytváření správných stravovacích návyků, ale i na jejich uplatnění v osobním a profesním životě.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku formou frontálního i skupinového vyučování metodou výkladu, vysvětlování, řízeného rozhovoru, názorného vyučování, pozorování a individuálního přístupu. Aktivita žáka je podporována samostatnou a skupinovou prací. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací, didaktické pomůcky, audiovizuální technika, odborná literatura a časopisy. V rámci výuky jsou zařazeny odborné exkurze.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení. Součástí hodnocení je i schopnost samostatné nebo skupinové práce a aktivita žáka v hodinách.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti - přijímá radu i kritiku - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje - podílí se aktivně na úsporách energií a vody - třídí odpad a neplýtvá potravinami
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

- Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:
- skládat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - vysvětlí význam pojmů potravin a pochutiny - charakterizuje potraviny podle druhů a významu ve výživě - objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Potraviny a nápoje ve výživě Charakteristika a rozdělení poživatin Racionální výživa
- rozliší druhy skladu a popíše správný způsob skladování jednotlivých druhů potravin	Výrobní středisko Skladování, ošetřování a hygiena potravin a nápojů



<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady změn potravin související s nesprávným skladováním- vyznají se v označení potravin a nápojů na etiketě- vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci	Nákazy z potravin, otravy
<ul style="list-style-type: none">- rozdělí potraviny podle rostlinného a živočišného původu- objasní význam a funkce jednotlivých živin v organismu člověka- vysvětlí podstatu energetické a biologické hodnoty	Složení potravin Rozdělení potravin podle původu Základní živiny Energetická a biologická hodnota potravin
<ul style="list-style-type: none">- zařadí ovoce a zeleninu do základních skupin- vysvětlí význam zeleniny a ovoce ve výživě člověka- popíše použití ovoce a zeleniny v kuchyni- popíše, jak skladovat zeleninu a ovoce	Zelenina, ovoce Význam zeleniny ve výživě člověka Složení, druhy zeleniny a její použití v kuchyni Význam ovoce ve výživě člověka Složení, druhy ovoce a jeho použití v kuchyni Skladování zeleniny a ovoce
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam brambor a hub ve výživě člověka- popíše složení a dělení brambor- popíše, jak skladovat brambory a houby- uvede příklady použití brambor a hub v kuchyni	Brambory, houby Význam brambor ve výživě člověka Složení brambor Tržní druhy brambor Skladování a využití brambor v kuchyni Význam hub ve výživě člověka Složení a dělení hub Skladování, konzervování a použití hub v kuchyni
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam luštěnin pro lidský organismus- rozliší druhy luštěnin- popíše využití luštěnin v kuchyni a jejich technologické zpracování	Luštěniny Význam luštěnin ve výživě člověka Složení luštěnin Druhy luštěnin a jejich použití v kuchyni
<ul style="list-style-type: none">- popíše jednotlivé druhy obilovin a jejich průmyslové i kuchyňské zpracování- vyjmenuje druhy mouky a krupice a popíše jejich využití v kuchyni- popíše výrobu těstovin a jejich použití v kuchyni	Obiloviny, mlýnské výrobky Druhy obilovin a jejich zpracování Druhy mouky a krupice, jejich použití v kuchyni Těstoviny, jejich výroba a použití v kuchyni



<ul style="list-style-type: none">- popíše zásady skladování obilovin a mlýnských výrobků	Skladování obilovin a mlýnských výrobků
<ul style="list-style-type: none">- popíše význam a složení vajec- popíše využití vajec v kuchyni a doporučí vhodné množství vajec ve výživě člověka ve stravě za týden- vysvětlí zásady skladování vajec- upozorní na nákazy způsobené nesprávným skladováním vajec	Vejce Význam, složení a tržní druhy vajec Použití vajec v kuchyni Skladování vajec Nákazy z vajec
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam mléka a mléčných výrobků v racionální výživě- popíše výrobu mléka- vyjmenuje mléčné výrobky a popíše jejich výrobu- popíše využití mléka a mléčných výrobků v kuchyni	Mléko a mléčné výrobky Význam, složení a tržní druhy mléka Výroba mléka a mléčných výrobků Použití mléka a mléčných výrobků v kuchyni
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje povzbudivé pochutiny- zdůvodní přínos pochutin i jejich negativní stránky ve výživě člověka- popíše využití povzbudivých pochutin v kuchyni- popíše zásady skladování povzbudivých pochutin	Povzbudivé pochutiny Koření Čaj Káva a kávové náhražky Kakao a čokoláda Využití povzbudivých pochutin v kuchyni Skladování povzbudivých pochutin
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje jednotlivé druhy tuků, popíše jejich výrobu- objasní hlavní význam tuků v kuchyni- posoudí použití tuků ve výživě člověka ze zdravotního hlediska- popíše podmínky skladování tuků	Tuky Rozdělení tuků Výroba tuků Použití tuků v cukrářské výrobě Skladování tuků
<ul style="list-style-type: none">- popíše výrobu cukru- vyjmenuje druhy a vlastnosti cukru, jeho využití v kuchyni a jeho skladování- popíše složení medu, jeho druhy a jeho skladování- vysvětlí, kdy se v kuchyni používají náhradní sladidla	Cukr, med a umělá sladidla Výroba cukru Druhy konzumního cukru Vlastnosti cukru Použití cukru v kuchyni Med, druhy medu Použití medu v kuchyni



	Skladování cukru a medu Umělá sladidla, charakteristika a druhy
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v druzích jatečního masa- vysvětlí změny, které vznikají zráním masa- popíše způsoby veterinárního značení masa- objasní vady masa, které vznikají jeho špatným skladováním	Jateční maso Charakteristika a složení masa Druhy jatečního masa Zrání, skladování masa Veterinární kontrola a značení masa
<ul style="list-style-type: none">- popíše význam hovězího masa ve výživě- zařadí části hovězího masa do jakostních tříd- rozdělí hovězí maso podle kuchyňského využití do zadních a předních částí- rozliší hovězí droby	Hovězí maso Význam ve výživě a složení hovězího masa Dělení hovězího masa podle jakostních tříd Hovězí droby
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam telecího masa ve výživě člověka- zařadí části telecího masa do jakostních tříd- rozliší telecí vnitřnosti podle technologického zpracování	Telecí maso Význam telecího masa ve výživě Dělení telecího masa podle jakostních tříd Telecí droby
<ul style="list-style-type: none">- popíše vepřové maso- rozdělí části vepřového masa do jakostních tříd- popíše výrobu vepřového sádla a slaniny- rozliší druhy vepřových vnitřností a popíše jejich kuchyňské zpracování	Vepřové maso Význam vepřového masa ve výživě Dělení vepřového masa podle jakostních tříd Vepřové sádlo a slanina Vepřové droby
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam jehněčího, kůzlečího a králičího masa v racionální výživě- rozdělí části skopového masa podle kvality- charakterizuje koňské maso a popíše jeho technologické využití	Skopové, kozí, králičí a koňské maso Význam skopového masa ve výživě Dělení skopového masa Jehněčí, kůzlečí a králičí maso Koňské maso
<ul style="list-style-type: none">- objasní význam drůbežího masa ve výživě člověka- rozdělí drůbež do základních skupin na hrabavou a vodní	Drůbež Význam a složení drůbežího masa



<ul style="list-style-type: none">- uvede na příkladech průmyslové zpracování drůbežního masa- popíše skladování drůbežního masa	Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežního masa Skladování drůbeže
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a složení rybího masa- popíše druhy rybích výrobků na trhu- uvede ostatní druhy vodních živočichů a popíše jejich kuchyňské i průmyslové zpracování	Ryby Význam a složení rybího masa Rozdělení ryb Rybí výrobky a konzervy Měkkýši, korýši a ostatní vodní živočichové
<ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy vedlejších jatečných produktů a popíše způsoby jejich získávání	Vedlejší jateční produkty Kosti, krev, střeva a jejich použití
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v druzích masných výrobků na trhu a popíše jejich technologické využití- uvede na příkladu příčiny vad masových konzerv a polokonzerv	Masné výrobky Druhy masných výrobků Masové konzervy a polokonzervy
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje maso zvěřiny- rozdělí zvěřinu do základních skupin- vysvětlí význam zrání a nakládání zvěřiny	Zvěřina Význam ve výživě a rozdělení zvěřiny Ošetření a zrání masa zvěřiny
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam konzervace masa a popíše její způsoby	Konzervace masa Význam konzervování masa Způsoby konzervování masa
<ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy pitné a minerální vody- charakterizuje druhy ostatních nealkoholických nápojů na trhu- rozdělí alkoholické nápoje z hlediska jejich získávání a průmyslového zpracování- upozorní na negativní vliv alkoholu při jeho zvýšené spotřebě na zdraví člověka	Nealkoholické a alkoholické nápoje Pitná voda a minerální vody Ostatní nealkoholické nápoje Pivo, víno, lihoviny Vliv alkoholu na zdraví člověka
<ul style="list-style-type: none">- popíše zásady správné výživy všech věkových skupin- vysvětlí zásady výživy osob v mimořádných pracovních podmínkách	Zásady správné výživy Diferenciace ve výživě Rozlišení výživy podle věku Výživa osob v různých pracovních podmínkách



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje pojem alternativní stravování- vysvětlí podstatu stravy vegetariánské, makrobiotické, dělené a syrové	Směry ve výživě Smíšená strava Vegetariánská strava Makrobiotická strava Dělená a syrová strava
<ul style="list-style-type: none">- popíše druhy diet- zařadí do diet druhy potravin a nápojů, které pozitivně ovlivňují léčbu nemoci	Léčebná výživa Význam a rozdělení léčebných diet Druhy diet a jejich základní znaky



Název předmětu:	ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáka s obsluhou a údržbou jednotlivých druhů strojů a zařízení ve výrobních a odbytových střediscích.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Učivo navazuje na jednotlivé tematické celky v předmětu technologie. Žák se seznámí s funkcemi, ovládním, seřizováním a běžnou údržbou strojů, zařízení a výrobních linek, s jejich využitím při přípravě pokrmů a nápojů. Důraz je kladen na dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku. Základní metodou výuky zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Využívá se také skupinová výuka. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek a didaktická technika (nástěnné obrazy, odborná literatura). Podle možností se účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborné exkurzi ve výrobním středisku.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- dodržuje pravidla práce v týmu
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje - třídí odpad, neplýtvá potravinami
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- získává informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností: - dodržovat osobní hygienu, hygienu práce a sanitační plán v průběhu pracovních činností - seznámit se s platnými právními předpisy v potravinářství
--



- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky HACCP
- provádět úklid a čištění skladovacích prostor
- dodržovat časový harmonogram prací
- obsluhovat stroje a zařízení za dodržení bezpečnostních zásad
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - prokáže znalosti o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci na strojním zařízení v provozu - má přehled o nejčastějších úrazech v provozu a umí poskytnout první pomoc	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Bezpečnost při práci na strojním zařízení v provozu Přehled nejčastějších úrazů – mechanické úrazy, úrazy způsobené ohněm, chemickými látkami a elektrickým proudem První pomoc
- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití - zařadí provozovny veřejného stravování do odbytových a ubytovacích středisek	Výrobní středisko Střediska výroby, odbytu a ubytování Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení



<ul style="list-style-type: none">- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Hygienické zásady Hygienické předpisy Kritické body HACCP Prostředky pro úklid a sanitaci
<ul style="list-style-type: none">- doporučí vhodné druhy váhového zařízení do výrobních středisek- rozliší druhy přepravních vozíků a charakterizuje je- rozdělí nádobí a náčiní v kuchyni a vysvětlí jejich význam při výrobě pokrmů	Zařízení výrobních středisek Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách Váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí princip umývacích strojů- popíše obsluhu umývacích strojů- popíše hygienická a bezpečnostní opatření při práci s mycími stroji	Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní Zásobníkové a průtokové ohříváče vody Umývací stroje a dřezy
<ul style="list-style-type: none">- rozliší stroje na zpracování těsta a vysvětlí jejich úlohu- popíše hygienické a bezpečnostní zásady při práci se stroji na zpracování masa, brambor a zeleniny- vysvětlí funkci univerzálních strojů a vyjmenuje jejich přípojná zařízení- vyjmenuje druhy mixérů, šlehačů a doporučí je pro přípravu konkrétních pokrmů a nápojů	Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování Stroje na mechanické zpracování zeleniny a brambor Stroje na mechanické zpracování těsta a masa Univerzální stroje a přídatná zařízení Jedno a víceúčelové strojky
<ul style="list-style-type: none">- popíše princip zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů- vysvětlí obsluhu zařízení pro tepelnou přípravu jídel- popíše princip jednoduché údržby zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů Druhy energií pro přípravu pokrmů Zařízení pro tepelnou úpravu jídel
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam zařízení pro uchování pokrmů v teplém stavu- rozliší druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teplém stavu	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teplém stavu Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně, režony Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy Termosy, termoboxy



<ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy chladících a mrazících zařízení ve výrobních a odbytových střediscích- vysvětlí princip a přínos šokového zchlazování v kuchyních- vyjmenuje hygienické prostředky k zajištění sanitace chladící a mrazící techniky	Chladící a mrazící zařízení Druhy chladících zařízení Druhy mrazících zařízení Hygienu provozu chladících a mrazících zařízení
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje druhy skladů, jejich vybavení a údržbu- vysvětlí hygienické a bezpečnostní zásady ve skladu	Sklady Druhy skladů Vybavení a údržba skladů
<ul style="list-style-type: none">- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí- dodržuje platné předpisy při nakládání s odpady a obaly- vysvětlí význam třídění odpadů- uvědomuje si význam zdravého životního prostředí pro současnou i budoucí generaci lidí	Ochrana životního prostředí Ochrana životního prostředí Nakládání s odpady a obaly



Název předmětu:	STOLNIČENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojit si teoretické základy spojené se stolováním, jednoduchou obsluhou hostů a se zásadami společenského chování k hostům.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Žák se seznámí s hygienickými předpisy v provozu, s možnými hygienickými riziky. Získá teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky může uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žák je také veden ke společenskému chování.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Využívá se také skupinová výuka. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek a didaktická technika (nástěnné obrazy, odborná literatura, normy). Podle možností se účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborné exkurzi v odbytovém středisku.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky - ovládá adekvátní techniku učení, vytvoří si vhodný studijní režim a podmínky
Kompetence k řešení problémů
- rozumí zadání úkolu - navrhuje způsob řešení - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky - zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- čistit, udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití
- jednat slušně a poctivě ve styku s hosty
- dodržovat předepsaný dress code daného zařízení
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - vysvětlí pojem stolničení - vytyčí význam a hlavní úkoly stolničení	Stolničení Pojem stolničení Význam a hlavní úkoly stolničení



<ul style="list-style-type: none">- postupuje v souladu s bezpečnostními předpisy a dodržuje pracovní postupy při práci- uvede nejčastější příčiny rizikových situací a úrazů na pracovišti a popíše jejich prevenci- objasní základní hygienická opatření při přípravě pracoviště na provoz	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Hygiena práce Požární ochrana a prevence
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje obecné zásady společenského chování v různých situacích- usiluje o nekonfliktní mezilidské vztahy	Komunikace ve službách Obecné zásady a pravidla společenského chování ve službách Zásady společenského chování Chování obsluhujících na pracovišti ve styku s hosty
<ul style="list-style-type: none">- popíše pracovní postupy a organizaci úklidových a přípravných prací- zdůrazní význam profesního oblečení obsluhujícího, jeho estetickou a hygienickou stránku	Příprava pracoviště na provoz Úklid a příprava pracoviště na provoz Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících
<ul style="list-style-type: none">- popíše funkci malého a velkého stolního inventáře a jeho efektivní využití včetně čištění a údržby- rozezná druhy pomocného inventáře a jeho využití v praxi	Inventář na úseku obsluhy Malý a velký stolní inventář Pomocný inventář Čištění a údržba inventáře
<ul style="list-style-type: none">- objasní význam jídelního lístku- zná různé druhy jídelních lístků podle středisek- orientuje se v gastronomických pravidlech při sestavování a psaní jídelního lístku- rozliší menu jednoduché, složité a slavnostní- umí doporučit k pokrmu vhodný druh nápoje	Jídelní a nápojový lístek Význam, druhy a náležitosti jídelního lístku Gastronomická pravidla při sestavě a psaní jídelního lístku Menu: jednoduché, složité, slavnostní Nápojový lístek, náležitosti a sortiment nápojů
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- objasní základní povinnosti obsluhujících při práci- zdůrazní nutnost dodržování BOZP- charakterizuje jednotlivé zásady a pravidla obsluhy- vysvětlí systémy a způsoby obsluhy	Základní pravidla obsluhy Povinnosti obsluhujících Zásady a pravidla obsluhy Systémy a způsoby obsluhy



<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje formy snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří- vysvětlí založení inventáře a servis snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří v různých odbytových střediscích- popíše techniku a způsoby servírování nápojů- vyzná se v označení nápojů na etiketě	Jednoduchá obsluha Servis snídaní a přesnídávek Servis obědů a večeří Všeobecné zásady při podávání nápojů
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje jednotlivé společenské akce- popíše techniku obsluhy u jednotlivých společenských akcí	Obsluha při zvláštních příležitostech Význam a účel hostin Druhy hostin: banket, raut, recepce, zahradní slavnost, piknik, koktejl
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje kavárny, vinárny, bary a jiná společensko-zábavní střediska- zařadí vhodné druhy nápojů a pokrmů do jednotlivých společensko-zábavních středisek- upozorní na negativní vlivy alkoholu na zdraví člověka	Společensko-zábavní střediska Kavárna Vinárna Bar
<ul style="list-style-type: none">- rozliší a charakterizuje různé způsoby prodeje, výrobků a služeb ve veřejném stravování- popíše obsluhu ve vlacích, na lodi a v letadle	Obsluha ve službách cestovního ruchu Způsoby prodeje Obsluha v dopravních prostředcích (ve vlaku, letadle, na lodi)



Název předmětu:	ZÁKLADY HOTELOVÉHO PROVOZU			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je seznámit žáka s provozem a organizací práce v různých typech ubytovacích zařízení.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Ubytovací služby a Chování pracovníků ve službách. Žák se seznámí s vývojem hotelnictví a jeho významem pro rozvoj cestovního ruchu, s kategorií ubytovacích zařízení, s provozem recepcce, vrátnice, s ubytovacím úsekem, činností hotelové hospodyně a pokojských, s hotelovými pokoji se zvláštním režimem, protipožární ochranou a první pomocí, s ekologickými trendy v hotelnictví, se zvláštními událostmi v hotelu a v poslední řadě s chováním pracovníků v hotelovém provozu. Získané vědomosti a dovednosti pak žák uplatňuje v odborném výcviku.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku. Učivo si žák osvojuje formou frontálního, skupinového vyučování, řešením problémových úloh, studiem odborné literatury. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích v ubytovacích zařízeních.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností: - vykonávat drobnou údržbu inventáře a zařízení - obstarávat drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.



- vykonávat jednoduché práce na recepci, např. vydávat a přebírat klíče od hostů, pomáhat se zavazadly apod.
- jednat slušně a poctivě ve styku s hosty
- dbát na bezpečnost hostů
- uklízet prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- používat vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- obsluhovat stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energií a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
2. ročník	
Žák/žákyně - vysvětlí význam cestovního ruchu a jeho ekonomický přínos pro náš stát	Význam cestovního ruchu Současnost a perspektiva
- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a charakterizuje je	Ubytovací zařízení



<ul style="list-style-type: none">- objasní význam klasifikace ubytovacích zařízení a vysvětlí jejich rozdíly	Druhy ubytovacích zařízení Česká hotelová klasifikace
<ul style="list-style-type: none">- rozliší recepční služby v malém a velkém hotelu- popíše druhy recepčních služeb- popíše recepční list a vysvětlí význam kontrolního recepčního listu- popíše náležitosti hotelové legitimace a zdůvodní její použití- vysvětlí účel příkazu pro služby hostům- zdůvodní možné změny při ubytování hostů- vysvětlí postup přihlášení hostů k pobytu- popíše povinnosti provozovatele ubytovacího zařízení- popíše postup při přihlašování cizince- popíše náležitosti v knize návštěv a zdůvodní její význam- vysvětlí postup při úschově zavazadel hosta v hotelu- objasní způsoby buzení hostů- popíše náležitosti knihy došlé pošty a zdůvodní význam listovního tajemství- popíše postup evidence placených výloh vrátného za hotelového hosta- zdůvodní zabezpečení hotelových klíčů a magnetických karet proti krádežím- objasní způsoby podávání informací hostům- charakterizuje depozitní obálku- zdůvodní význam hotelové lékárničky a upozorní na její aktualizaci- popíše placené a neplacené hotelové služby- zařadí placené hotelové služby podle druhu a účelu hotelu- vysvětlí způsoby provádění rezervace pokoje podle druhu hotelu- popíše druhy zvláštních služeb a přání hostů při rezervování pokojů- charakterizuje pracovní činnosti hotelové recepce a vrátnice- charakterizuje pracovní činnosti pracovníků halových služeb- vysvětlí úkoly hotelové pokladny	Provoz recepce Uspořádání recepčních služeb podle velikosti nebo druhu hotelu Popis pracovních činností hotelové recepce Základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách Recepční list Hotelová legitimace Vzkaz pro hosta Příkaz pro služby hostům Evidence změn bydlících hostů Přihlašování hostů k pobytu Povinnosti provozovatele ubytovacího zařízení Postup při přihlašování cizinců Hlášení návštěv v pokojích Úschova zavazadel Buzení hostů Evidence pošty přijaté pro hosty Prodej suvenýrů, výlohy vrátného Hotelové přívěsky a klíče Magnetické karty Průvodce hotelem Depozitní obálka Lékárnička hotelu Prodej občerstvení do hotelových pokojů v nočních hodinách Placené a neplacené hotelové služby Rezervace pokojů Příjem objednávek ubytování Služby recepce a vrátnice Halové služby



	Služby hotelové pokladny, žurnálu a směnárny
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam ubytovacího řádu hotelu- popíše postup při projednání reklamace hosta- objasní práva hosta na reklamaci vad v hotelu	Provoz ubytovacího zařízení Provozní a ubytovací řád Reklamační řád
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy hotelových pokojů a popíše je- popíše zařízení hotelových pokojů	Lůžková část hotelu (Housekeeping) Kategorie hotelových pokojů Zařízení hotelového pokoje
<ul style="list-style-type: none">- popíše pracovní prostory hotelové hospodyně- vysvětlí pracovní úkony a popíše formuláře hotelové hospodyně převzaté z recepce- zdůvodní význam spolupráce hotelové hospodyně s kuchyní a obsluhou- vysvětlí postup kontroly hotelové hospodyně po úklidu hotelových pokojů- rozliší druhy prádla a jeho uložení ve skladu	Činnost hotelové hospodyně Pracovní úsek hotelové hospodyně Spolupráce hotelové hospodyně s recepcí Spolupráce hotelové hospodyně s kuchyní a obsluhou Úklidové práce a kontrola hotelových pokojů Sklad prádla
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí náležitosti pracovních podkladů pokojských- popíše pracovní činnosti pokojských- zdůvodní význam a údržbu hotelového minibaru- vysvětlí postup při odvodu hostova prádla do prádelny	Činnost pokojských a organizace jejich práce Harmonogram činnosti pokojské Minibar Příprava pokoje pro večerní a noční pobyt hosta Prádlo hostů
<ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy hotelových pokojů se zvláštním režimem a zdůvodní jejich význam- popíše zařízení v pokojích se zvláštním režimem	Hotelové pokoje se zvláštním režimem Dámské pokoje Pokoje pro hosty VIP Prezidentská suita Pokoje pro nekuřáky Kancelář v hotelu
<ul style="list-style-type: none">- objasní možnosti vzniku požáru v hotelu- zdůvodní význam prevence před vznikem požáru	Protipožární ochrana a první pomoc Prevence vzniku hotelových požárů



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

<ul style="list-style-type: none">- popíše univerzální druhy hasicích přístrojů- zdůvodní postupy poskytování první pomoci	Opatření při vypuknutí požáru Hasicí přístroje Poskytování první pomoci v hotelu
---	--



Název předmětu:	TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáka s technologickými postupy při přípravě běžných pokrmů podle tradičních receptur.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Stravovací služby. Obsah učiva poskytuje žákovi přehled o vybavení výrobního střediska, skladovacích podmínkách, hygienických předpisech a bezpečnosti práce při zacházení s potravinami. Učivo dále zahrnuje poznatky o používaných surovinách, jejich skladování a ošetřování, vlastnostech a významu pro výživu. Získané vědomosti a dovednosti žáka jsou důsledně uplatňovány zejména v odborném výcviku i ve ztížených pracovních podmínkách výrobního střediska.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Využívá se také skupinová výuka. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek a didaktická technika (nástěnné obrazy, odborná literatura, normy). Podle možností se účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborné exkurzi.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení žáka je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i hodnocení dosažené úrovně splnění úkolu či problému, schopnost samostatné práce nebo práce ve skupinách.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

- Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:
- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
 - provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád
 - skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - provádět úklid a čištění skladovacích prostor
 - pomáhat při přípravě pokrmů
 - připravovat teplé pokrmy a přílohy
 - připravovat teplé nápoje
 - připravovat vybrané studené pokrmy
 - využívat vzdělávací program Kulinářské umění
 - čistit, udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití
 - dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram
 - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam hygieny a sanitace ve výrobním středisku- popíše pravidla osobní hygieny a hygieny a sanitace pracoviště- vysvětlí nezbytnost dodržování hygienických předpisů při práci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky- vysvětlí význam uplatnění kritických bodů v gastronomickém provozu HACCP- orientuje se v pracovně právní problematice BOZP	<p>Hygiena a sanitace ve výrobním středisku Význam hygieny a sanitace, osobní hygiena Hygiena a sanitace výrobních místností Hygiena surovin, polotovarů a hotových výrobků Systém HACCP Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše předběžné úpravy potravin rostlinného a živočišného původu- popíše pasírování, cezení, šlehání a tření	<p>Předběžná úprava základních potravin Předběžné úpravy potravin rostlinného původu Předběžná úprava potravin živočišného původu Pasírování, mixování, šlehání</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozliší jednotlivé tepelné úpravy a popíše je- uvede příklady vhodných potravin při tepelné úpravě	<p>Základní tepelné úpravy pokrmů Základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení Trendy v technologiích přípravy pokrmů</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam polévek ve výživě člověka- rozliší jednotlivé druhy vývarů a vysvětlí zásady při jejich přípravě- vyjmenuje vložky a zavářky do polévek- ovládá technologické postupy hnědých a bílých polévek- rozdělí bílé polévky podle jejich zahuštění- orientuje se v ostatních druzích polévek	<p>Polévky Význam polévek a jejich rozdělení Hnědé polévky Zavářky a vložky do polévek Bílé polévky Ostatní druhy polévek: zdravotní, národní, přesnídávkové</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam příloh v racionální výživě- zvládá základní technologické postupy přípravy příloh z brambor, obilovin, mouky, luštěnin a zeleniny	<p>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Význam příloh a jejich podávání Přílohy z brambor a zeleniny Přílohy z mouky a obilovin</p>



- přiřadí k pokrmu vhodnou přílohu v souladu s gastronomickými pravidly	Přílohy z luštěnin
- vysvětlí význam bezmasých pokrmů ve výživě člověka - ovládá technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů z brambor, obilovin, ze zeleniny, luštěnin a s použitím mléčných výrobků a vajec	Bezmasé pokrmy Bezmasé pokrmy z brambor Bezmasé pokrmy z obilovin Bezmasé pokrmy ze zeleniny a luštěnin Bezmasé pokrmy s použitím mléčných výrobků a vajec
- vysvětlí rozdíl mezi moučníkem a moučným pokrmem - vysvětlí na příkladu rozdíl mezi dezertem a moučníkem - popíše technologické postupy přípravy jednotlivých druhů těst - popíše postup výroby krémů a polev a jejich využití	Moučníky Význam a rozdělení moučníků Jednoduché restaurační moučníky Moučníky z litého vaječného těsta Moučníky z bramborového těsta Moučníky z kynutého a piškotového těsta Listové a plundrové těsto Linecké a odpalované těsto Krémy a polevy
2. ročník	
- rozdělí omáčky do základních skupin - přiřadí vhodné druhy omáček k hlavnímu chodu - ovládá technologické postupy běžných a základních omáček	Omáčky Význam a rozdělení omáček Omáčky základní hrubé a jemné Omáčky k vařenému hovězímu masu
- vyjmenuje jednotlivé části hovězího masa a hovězí droby - vysvětlí použití částí hovězího masa a vnitřností na přípravu pokrmů - popíše technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa a vnitřností	Pokrmy z hovězího masa Rozdělení hovězího masa Použití jednotlivých částí hovězího masa Tepelná úprava hovězího masa vařením a dušením Tepelná úprava hovězího masa pečením Úprava hovězích drobů
- vyjmenuje jednotlivé části telecího masa a telecí droby	Pokrmy z telecího masa Rozdělení telecího masa



<ul style="list-style-type: none">- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa a vnitřností	<p>Použití jednotlivých částí telecího masa Tepelná úprava telecího masa dušením a zaděláváním Tepelná úprava telecího masa pečením a smažením Úprava telecích vnitřností</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé části vepřového masa a vepřové droby- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa a vnitřností	<p>Pokrmů z vepřového masa Rozdělení vepřového masa Tepelná úprava vepřového masa vařením a dušením Tepelná úprava vepřového masa pečením a smažením Úprava uzeného vepřového masa Vepřové hody Úprava vepřových vnitřností</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé části skopového masa- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového masa	<p>Pokrmů ze skopového masa Rozdělení skopového masa Základní technologické úpravy skopového masa</p>
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje jednotlivé druhy drůbeže- vysvětlí využití drůbežního masa z hlediska racionální výživy člověka- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů z drůbežního masa a drůbek	<p>Pokrmů z drůbeže Rozdělení drůbeže Tepelné úpravy drůbeže vařením, dušením, pečením a smažením Úprava drůbek</p>
<ul style="list-style-type: none">- rozdělí ryby do základních skupin- vysvětlí pojmy rybí várka a ciselování- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů z rybího masa a rybích vnitřností	<p>Pokrmů z ryb, měkkýšů a korýšů Rozdělení ryb Rozdělení měkkýšů a korýšů Tepelné úpravy měkkýšů a korýšů vařením, dušením, pečením a smažením Příprava rybích vnitřností</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- rozdělí zvěřinu do základních skupin- vysvětlí význam nakládání masa zvěřiny do mořidel- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny	<p>Pokrmů ze zvěřiny Rozdělení zvěřiny Předběžná úprava zvěřiny Základní technologické úpravy zvěřiny</p>



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí předběžnou přípravu mletých mas- zdůrazní zdravotní rizika při nedodržení hygienických zásad při zpracování mletých mas- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa	Pokrmů z mletého masa Předběžná příprava mletého masa Pokrmů z vepřového mletého masa Pokrmů ze směsi mletých mas
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pojem "pokrm na objednávku"- označí části masa vhodné na minutkovou úpravu- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku	Pokrmů na objednávku Charakteristika pokrmů na objednávku Předběžná příprava a zásady při tepelné úpravě pokrmů na objednávku Pokrmů na objednávku z jatečního masa Pokrmů na objednávku z ryb, drůbeže a drobů
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam studené kuchyně- popíše základní technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně- uplatní estetické požadavky při úpravě pokrmů studené kuchyně	Pokrmů studené kuchyně Význam studené kuchyně Druhy výrobků: chlebičky, chuťovky, složité saláty, pěny, paštiky Příprava výrobků v rosolu a aspiku
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam předkrmů ve výživě člověka- popíše základní technologické postupy přípravy studených a teplých předkrmů	Předkrmů Význam předkrmů, rozdělení a podávání Studené předkrmů Teplé předkrmů
<ul style="list-style-type: none">- zdůrazní význam pitného režimu na zdraví člověka- popíše přípravu teplých a studených nápojů	Nápoje Teplé nápoje Studené nápoje
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje základní druhy diet- popíše technologické postupy přípravy jednotlivých dietních jídel	Zásady dietního stravování Pravidla a zásady dietního stravování Pokrmů základních druhů diet
<ul style="list-style-type: none">- popíše gastronomii jiných národů- popíše technologické postupy přípravy pokrmů cizích kuchyní	Pokrmů cizích kuchyní Pokrmů kuchyně francouzské, italské, anglické, ruské, čínské, indické



Název předmětu:	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je upevňování a prohlubování početní paměti a vytvoření dovedností a návyků potřebných při kalkulacích v provozu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Stravovací služby. Žák získává početní jistotu a hbitost, počítá s pojmenovanými čísly, procenty, přepočítává surovinové normy, provádí výpočty cen pokrmů a výpočty mezd. Učivo je koncipováno tak, aby žák byl schopen využívat získaných poznatků v praktickém životě.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku formou frontálního i skupinového vyučování metodou výkladu, vysvětlování, řízeného rozhovoru a individuálního přístupu. Aktivita žáka je podporována samostatnou a skupinovou prací. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení žáka je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i hodnocení dosažené úrovně splnění úkolu či problému, schopnost samostatné práce nebo práce ve skupinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace



- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
Digitální kompetence
- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací - je mediálně gramotný - nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů - porovnává informace získané z různých zdrojů - rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

- Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
2. ročník	
Žák/žákyně - provádí výpočet základních početních operací z paměti - provádí početní operace písemně a pomocí kalkulátoru - zaokrouhlí celé i desetinné číslo - určí aritmetický průměr - odhaduje výsledek početní operace a provádí kontrolu výpočtu	Prohloubení a upevnění numerického počítání Základní početní operace: sčítání, odčítání, násobení, dělení Zaokrouhlování čísel Aritmetický průměr
- používá správné měrné jednotky a převádí je - řeší příklady z praxe	Pojmenovaná čísla Jednotky soustavy SI Základní početní operace s pojmenovanými čísly
- zná peněžní jednotky ČR i sousedních států - na příkladu předvede převody a propočty peněžní jednotky včetně měnových jednotek cizích států	Peněžní jednotky Peněžní jednotky ČR Peněžní jednotky jiných států
- provádí běžné výpočty s využitím procentového počtu	Procentový počet



	Procento Výpočet procentové části Výpočet počtu procent Výpočet procentového základu
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- normuje jednu porci- počítá spotřebu surovin na různý počet porcí	Surovinové normy Normování jedné porce Výpočet spotřeby surovin na různý počet porcí dle receptur pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- používá výpočet energetické hodnoty pokrmů a aplikuje je při určení doporučených dávek	Energetická hodnota potravin Výpočet jedlého podílu Výpočet energetické hodnoty potravin Doporučené dávky
<ul style="list-style-type: none">- určí procento výtěžnosti surovin	Výtěžnost Výtěžnost surovin Výpočet procenta výtěžnosti
<ul style="list-style-type: none">- určí nákupní a prodejní cenu pokrmu- vypočítá kalkulační přírážku	Ceny pokrmů Cenový systém Výpočet nákupní ceny surovin Výpočet kalkulační ceny pokrmů (kalkulační přírážka) Výpočet prodejní ceny pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v prvotní evidenci zásob, materiálu a zboží- chápe inventuru jako nástroj kontroly hospodaření	Zásoby Normy přirozených ztrát zásob Inventura, inventarizace Příklady operativní evidence Vyplňování skladových dokladů
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v jednotlivých složkách mzdy- počítá hrubou a čistou mzdu	Výpočet mzdy Složky mzdy Výpočet čisté mzdy Výpočet hrubé mzdy



Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	18	21	21	60

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem odborného výcviku je vybavit žáka podle jeho schopností a možností odbornými kompetencemi k výkonu jednoduchých prací ve stravovacích a ubytovacích službách.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Stravovací služby, Ubytovací služby a Chování pracovníka ve službách. Obsahem učiva odborného výcviku jsou především činnosti, zaměřené na osvojení si odborných dovedností z oblasti přípravy výrobního a ubytovacího střediska jako jsou normování z Receptur teplých pokrmů, úpravy základních teplých a studených pokrmů a zpracování potravin rostlinného i živočišného původu. Žák v těchto praktických činnostech aplikuje získané vědomosti z odborných předmětů v teoretickém vyučování na konkrétní praktické situace reálné praxe. Součástí obsahu předmětu jsou i činnosti zaměřené na získávání dovedností práce s pracovními nástroji, pomůckami a moderním technologickým zařízením ve výrobním a ubytovacím středisku a s jeho obsluhou. Žák je veden k dodržování pravidel hygieny a bezpečnosti při práci. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů pod vedením učitele odborného výcviku. Nejčastěji se využívá metoda předvádění úkonu s aktivním podněcováním ke spolupráci, doprovázená vhodným a srozumitelným vysvětlováním postupu práce. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Žák pracuje podle svých schopností a možností samostatně i v týmu. Praktické zkušenosti žáka získané v odborném výcviku navazují na vědomosti, které žák získá v odborných předmětech.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnotí se schopnost vykonávat zadané úkoly, spolupracovat na pracovišti, dodržovat společenská pravidla, uplatnit teoretické informace v praxi, a to s ohledem na možnosti a schopnosti žáka. Upřednostňuje se individuální přístup k hodnocení žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti - spolupracuje s týmem při řešení problémů, respektuje názory druhých
Komunikativní kompetence
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržuje pravidla společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti - reálně odhadne své odborné i osobní kvality - zná užitečnost vykonávané práce i její společenské ohodnocení - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - aplikuje své matematické znalosti v praxi



Digitální kompetence

- využívá internet jako jeden ze zdrojů informací
- je mediálně gramotný
- nakládá eticky správně s informacemi, které získal z různých informačních zdrojů
- porovnává informace získané z různých zdrojů
- rozlišuje věrohodnost informací z různých informačních zdrojů

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádět úklid a čištění skladovacích prostor
- pomáhat při přípravě pokrmů
- připravovat teplé pokrmy a přílohy
- připravovat vybrané studené pokrmy
- připravovat jednoduché moučníky
- připravovat teplé nápoje
- čistit, udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití
- dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- vykonávat drobnou údržbu inventáře a zařízení
- obstarávat drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.
- vykonávat jednoduché práce na recepci, např. vydávat a přebírat klíče od hostů, pomáhat se zavazadly apod.
- jednat slušně a poctivě ve styku s hosty
- dbát na bezpečnost hostů
- uklízet prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- používat vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- obsluhovat stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad



- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- využívat vzdělávacího programu Kulinářské umění

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností dodržoval zákony a respektoval práva a osobnost druhých.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností zacházel zodpovědně se surovinami, jednal s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se podle svých schopností a možností dokázal prosadit na trhu práce i v osobním životě.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně pracoval s internetem a vyhledával informace a pracoval s nimi.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - dodržuje zásady BOZP a PO na pracovišti, při práci na strojích a zařízeních - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny - dodržuje kritické body HACCP - provádí sanitaci provozu výrobního střediska - používá osobní ochranné pracovní prostředky - zná bezpečnostní rizika na pracovišti a předchází jim - poskytne první pomoc při lehkých úrazech	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP, PO Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště Osobní a provozní hygiena Kritické body HACCP Užívání OOPP Druhy ohrožení a první pomoc při úrazech Požární ochrana a prevence



<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje základní druhy potravin a nápojů- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě- skladuje správně potraviny a nápoje- dodržuje předběžnou úpravu základních potravin- nakládá hospodárně se surovinami a energií- obsluhuje stroje podle zásad BOZP	Potraviny a nápoje ve výživě Základní druhy potravin a nápojů Skladování potravin a nápojů Předběžná úprava potravin
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje HACCP – Systém kritických bodů- pracuje s vhodným zařízením a inventářem při přípravě pokrmů- ovládá normování surovin pro přípravu pokrmů teplé kuchyně	Technologie přípravy pokrmů Inventář a zařízení pro přípravu pokrmů Technologické postupy přípravy pokrmů teplé kuchyně
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin- na konkrétních příkladech demonstruje správný způsob předběžné úpravy potravin	Předběžná úprava základních potravin Předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu Mechanické zpracování potravin (vážení, měření, mytí, krájení, strouhání, mletí, šlehání, loupání, blanšírování, rozmrazování, máčení, marinování)
<ul style="list-style-type: none">- popíše všechny způsoby tepelné úpravy potravin a průběh jejich přípravy- na konkrétních příkladech předvede tepelné úpravy potravin- využívá vhodné technologické zařízení pro jejich tepelnou úpravu	Základní tepelné úpravy potravin Vaření Zadělávání Dušení Pečení Smažení Gratinování Trendy v technologiích přípravy pokrmů
<ul style="list-style-type: none">- ovládá technologické postupy při přípravě běžných druhů polévek- uvaří a zná různé druhy vývarů- uvaří vybrané druhy polévek podle výrobního postupu a připraví je k expedici- dodržuje obsah porce podávané polévky	Polévky Význam a rozdělení polévek: vývary, hnědé, bílé, přesnídávkové, zvláštní, zdravotní Čištění a zesilování vývarů Dochucování a zjemňování polévek
<ul style="list-style-type: none">- připraví různé druhy příloh ze základních surovin- vhodně kombinuje přílohy s teplým pokrmem	Přílohy a doplňky k hlavním jídlům Příprava jednotlivých druhů příloh



<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní tepelné úpravy podle technologických postupů- normuje a připravuje přílohy a doplňky k hlavním jídlům dle technologických postupů	Přílohy z brambor, z rýže, z mouky, z těstovin, z obilovin, z luštěnin, z vajec, ze sýrů, z hub
<ul style="list-style-type: none">- popíše technologický postup přípravy vybraných bezmasých pokrmů- připraví různé bezmasé pokrmy ze základních surovin- dodržuje správný výrobní postup při jejich přípravě- doplňuje vhodnou přílohou bezmasý pokrm	Bezmasé pokrmy Příprava bezmasých pokrmů dle receptur teplé kuchyně z brambor, obilovin, zeleniny, luštěnin a s použitím mléčných výrobků a vajec Špagety Carbonara Špenátové noky se smetanou a parmazánem
<ul style="list-style-type: none">- rozliší jednotlivé druhy jednoduchých moučníků a zvolí na jejich výrobu vhodnou surovinu- připraví moučníky podle technologických postupů- připraví podle technologického postupu základní druhy těst	Moučníky Příprava jednoduchých moučníků Technologické postupy jednoduchých moučníků z různých těst a náplní
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje osobní hygienu, dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv- uplatňuje zásady společenského chování k hostům- spolupracuje v týmu- vhodně používá malý a velký stolní inventář- ovládá techniku jednoduché obsluhy	Základy jednoduché obsluhy Pravidla osobní a pracovní hygieny Inventář, údržba a použití v obsluze Technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje jednotlivé druhy úklidů- pracuje podle časového harmonogramu- dodržuje správný postup při práci s ochrannými a čistícími pomůckami- dodržuje hygienické zásady- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor- doplní toaletní a hygienické potřeby- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného	Úklidové práce v ubytovacím a stravovacím provozu BOZP Organizace práce a druhy úklidu Úklid v ubytovacím zařízení Úklid ve stravovacím provozu Úklid v odbytovém provozu Úklid sociálních zařízení



<ul style="list-style-type: none">- nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a s předpisy na ochranu životního prostředí- udržuje čistotu pracoviště během provozu	
<ul style="list-style-type: none">- obsluhuje stroje podle zásad BOZP- dodržuje správný postup při práci s ochrannými a čisticími pomůckami	Dezinfekční prostředky a stroje používané při úklidu BOZP Obsluha a údržba strojů a zařízení sloužící pro úklid Příprava a použití mycích a dezinfekčních přípravků Mytí podlah, dveří, nábytku
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje zásady BOZP a PO na pracovišti, při práci na strojích a zařízeních- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny- provádí sanitaci provozu cukrářské výroby- používá osobní ochranné pracovní prostředky- zná bezpečnostní rizika na pracovišti a předchází jim- poskytne první pomoc při lehkých úrazech	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP, PO Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště Osobní a provozní hygiena Užívání OOPP Druhy ohrožení a první pomoc při úrazech Požární prevence
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje uspořádání a vybavení odbytového a výrobního střediska- využívá vhodné nářadí, náčiní, inventář a zařízení daných středisek- dbá na provozní hygienu i po skončení provozu- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	Výrobní a odbytové středisko Základní členění výrobního střediska Vybavení a jeho dělení Použití technologických zařízení ve stravovacím úseku v hotelu: výrobní, skladové a odbytové části stravovacího úseku
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje hygiena a bezpečnost na pracovišti- dodržuje Systém kritických bodů (HACCP)- pracuje s vhodným technologickým zařízením a inventářem při přípravě pokrmů- popíše všechny způsoby předběžných a tepelných úprav potravin a průběh jejich přípravy- na konkrétních příkladech předvede tepelné úpravy potravin	Technologie přípravy pokrmů Inventář pro výrobu pokrmů Předběžná příprava pokrmů Základní tepelné úpravy Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně



<ul style="list-style-type: none">- ovládá výrobní postupy při přípravě základních omáček- navrhne vhodné pokrmy k omáčkám	Omáčky Význam a rozdělení omáček Způsoby zahušťování Příprava omáček podle receptur teplé kuchyně
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy mas- při skladování mas dodržuje její pravidla- na konkrétní tepelné přípravě masitého pokrmu demonstruje správný výrobní postup- využívá vhodné druhy mas k jednotlivým tepelným úpravám- dohotovuje a expeduje pokrmy z jatečných mas	Hovězí maso Rozdělení a použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni Předběžná příprava hovězího masa Základní tepelné úpravy hovězího masa Hovězí vnitřnosti
<ul style="list-style-type: none">- rozliší jednotlivé druhy vepřového masa- volí k technologickým postupům vhodné tepelné úpravy- vyjmenuje a charakterizuje výrobky Vepřových hodů	Vepřové maso Rozdělení a použití jednotlivých částí vepřového masa v kuchyni Vepřové hody Uzení vepřového masa
<ul style="list-style-type: none">- rozezná jednotlivé druhy drůbežího masa- upraví různými tepelnými úpravami drůbeží maso- prohlubuje si a rozšiřuje dovednosti v přípravě dalších druhů mas- uvědomuje si přínos jeho využití v moderní kuchyni	Drůbež Rozdělení a použití jednotlivých druhů drůbežího masa v kuchyni Použití jednotlivých částí masa Technologické postupy tradičních pokrmů z drůbežího masa
<ul style="list-style-type: none">- rozezná druhy sladkovodních a mořských ryb- ovládá předběžnou úpravu ryb- připraví pokrmy z různých druhů ryb	Ryby Použití jednotlivých druhů ryb ve stravovacích provozech Předběžná příprava ryb Tepelná úprava pokrmů z ryb Filetování pstruha – úprava smažením Pečení pstruha – předkrmový salát
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje zásady společenského chování mezi spolužáky, k nadřízeným a hostům- připraví pracoviště školní restaurace na podávání obědů- vhodně používá malý a velký stolní inventář- předvede v simulovaných situacích správné způsoby obsluhy	Základy obsluhy Základy společenského chování Formy a pravidla jednoduché obsluhy Inventář a jeho použití Technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze



<ul style="list-style-type: none">- na konkrétních příkladech předvede zásady jednoduché obsluhy	
<ul style="list-style-type: none">- rozezná kategorie ubytovacích zařízení- udržuje v čistotě prostory a vybavení ubytovacího zařízení- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky v ubytovacích zařízeních	Ubytovací zařízení Kategorie ubytovacích zařízení Všeobecné požadavky na ubytovací zařízení Základní vybavení Údržba interiérů
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje předpisy BOZP- udržuje v čistotě prostory a vybavení ubytovacího zařízení- používá vhodné čisticí prostředky a pomůcky při úklidu v ubytovacích zařízeních- provádí kontrolu práce po ukončení provozu	Úklid v ubytovacích zařízeních Práce pokojské Další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení Úklidové, čisticí a prací prostředky Úklidové stroje a pomůcky Obsluha strojů a zařízení pro úklid
<ul style="list-style-type: none">- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky při úklidu v ubytovacích zařízeních- doplní hygienické potřeby v ubytovacích zařízeních- obsluhuje stroje určené pro úklid v ubytovacích zařízeních, podle zásad BOZP- nakládá s odpady a obaly podle stanovených směrnic a vyhlášek	Povinnosti pokojské Pracovní oděv, vystupování pokojské k nadřízeným, hostům Povinnosti pokojské Ochrana životního prostředí, nakládání s odpady a obaly
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje zásady BOZP a PO na pracovišti, při práci na strojích a zařízeních- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny- provádí sanitaci provozu cukrářské výroby- používá osobní ochranné pracovní prostředky- zná bezpečnostní rizika na pracovišti a předchází jim- poskytne první pomoc při lehkých úrazech	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP, PO Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště Osobní a provozní hygiena Užívání OOPP Druhy ohrožení a první pomoc při úrazech Požární ochrana a prevence
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje hygienické předpisy- uplatní při práci kritické body (HACCP)- pracuje s vhodným zařízením a inventářem při přípravě pokrmů	Technologie přípravy pokrmů Inventář pro výrobu pokrmů Předběžná příprava pokrmů



- normuje suroviny pro přípravu pokrmů teplé a studené kuchyně	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně
- obsluhuje stroje pro mechanickou úpravu potravin - čistí a zabezpečuje stroje podle pokynů - připraví pokrmy z mletých mas	Mleté maso Význam a použití mletého masa v kuchyni Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky Příprava tradičních pokrmů z mletého masa
- zvládá minutkovou úpravu pokrmů - volí vhodné doplňky a přílohy - dodržuje technologický postup přípravy a hmotnost hotového pokrmu - používá vhodný inventář při expedici pokrmů - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu jídla při expedici	Pokrmy na objednávku Minutková úprava pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny Úprava na grilu, na rožni, na roštu, v mikrovlnné troubě, v konvektomatu Anglický způsob pečení Estetická úprava a expedice jídel
- normuje suroviny pro přípravu pokrmů studené kuchyně - připraví základní pokrmy studené kuchyně - dekoruje vkusně použité suroviny - využívá nové trendy v gastronomii při přípravě pokrmů studené kuchyně - dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě	Pokrmy studené kuchyně Základní pokrmy studené kuchyně (majonézy, pěny, pomazánky, složité saláty) Galantiny, paštiky, koktejly, obložené chlebičky a chuťovky Studené pokrmy z masa, ryb, sýrů, tvarohu, vajec a aspiku Plněné zeleniny
- připraví teplé nápoje	Teplé nápoje Význam a rozdělení teplých nápojů Příprava teplých nápojů
- sestaví a připraví jídelníček k dané dietě - připraví základní dietní pokrmy - využívá vhodné nádobí pro tepelnou úpravu pokrmů	Dietní pokrmy Požadavky na přípravu dietních jídel Příprava dietních pokrmů a moučníků
- rozlišuje jednotlivé kuchyně jiných zemí - ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů - využívá vhodné nádobí pro tepelnou úpravu pokrmů	Pokrmy cizích kuchyní Pokrmy kuchyně francouzské, italské, anglické, ruské, čínské, indické Pizza



<ul style="list-style-type: none">- dodržuje předpisy BOZP- dodržuje hygienické předpisy- uplatňuje zásady společenského chování k hostům- spolupracuje s ostatními pracovníky v pracovním kolektivu- vykonává jednoduché recepční služby- vykonává jednoduché práce hotelové hospodyně- ovládá práce na strojích a zařízeních v souladu s BOZP- uvědomuje si ochranu majetku hotelových hostů	Hotelový provoz Provozní a ubytovací řád Recepční služby Činnost hotelové hospodyně
<ul style="list-style-type: none">- připraví podle technologického postupu jednoduché teplé a studené pokrmy- vykoná jednoduché činnosti v ubytovacím zařízení	Praktická příprava k závěrečným zkouškám Teplé a studené pokrmy Jednoduché činnosti v ubytovacím zařízení



7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

UČEBNY	POČET	VYBAVENÍ UČEBEN
Kmenové třídy	2	<ul style="list-style-type: none">– školní tabule– nový školní nábytek– ve všech třídách jsou rozvedeny počítačové sítě, Internet
Učebna odborných předmětů	1	<ul style="list-style-type: none">– školní tabule– nový školní nábytek– počítačová síť, internet– dataprojektor
Odborné učebny ICT	4	<ul style="list-style-type: none">– OS Windows– MS Office– tiskárny– dataprojektory– připojení k síti, internet
Odborná učebna 3D tisku a robotiky	1	<ul style="list-style-type: none">– notebooky– 3D tiskárny– ozoboty, bee-boty– dataprojektor– školní nábytek
Multimediální učebny	2	<ul style="list-style-type: none">– notebooky, tablety– interaktivní tabule– interaktivní software– dataprojektor



		<ul style="list-style-type: none">– DVD, videotechnika– nový školní nábytek
Odborná učebna gastronomická	1	<ul style="list-style-type: none">– elektrické sporáky s vestavnou troubou– nerezové digestoře– mikrovlnná trouba– chladicí nerezová skříň– kuchyňská nerezová linka– pracovní stoly s roštem– pracovní stůl bez roštu– váhy, závaží– ruční šlehač, mixér– školní nábytek, tabule, lehátko, dřevěný regál– jídelní stoly, komoda na nádobí– jídelní stoly, komoda na nádobí– kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
Tělocvičny	2	<ul style="list-style-type: none">– vybavení pro výuku tělesné výchovy
Posilovna	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení posilovny
Bazén	1	<ul style="list-style-type: none">– vybavení bazénu
Školní hřiště	1	<ul style="list-style-type: none">– multifunkční sportovní hřiště pro výuku tělesné výchovy
Přednáškový sál (prostor pro přednášky, semináře, besedy, školení a konference nejen v rámci školy, ale také pro zájemce z řad veřejnosti)	1	<ul style="list-style-type: none">– televize, dataprojektor, DVD přehrávač– zvukové reproduktory
Školní jídelna	1	
Domov mládeže	1	<ul style="list-style-type: none">– pokoje se společným sociálním zařízením
Školní restaurace (s možností pořádat společenské akce)	1	<ul style="list-style-type: none">– stoly, židle– bar (lednice, výrobce ledu, výčepní zařízení)– pomocné vozíky



		– základní a speciální inventář (porcelánový, skleněný, kovový, textilní, dřevěný a ostatní) na úseku obsluhy
Společenský sál (s možností pořádání společenských akcí – divadelní představení, akademie, koncerty, plesy, přednášky atd.)	1	– podium – hlediště s možností variabilního uspořádání nábytku – místnost pro občerstvení

Další prostory: kabiny učitelů, šatna pro odkládání oděvů a obuvi, prostory pro osobní hygienu, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Pedagogičtí pracovníci splňují kvalifikační předpoklady pro výkon své pedagogické činnosti v souladu se zákonem č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů a v souladu vyhláškou č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávací a výchovné činnosti pedagogických pracovníků jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými v rámcovém vzdělávacím programu.

Pedagogové si rozšiřují a prohlubují svou kvalifikaci dalším akreditovaným vzděláváním, jako jsou jazyková vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, studium speciální pedagogiky a sledování nových trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání, ale také v daném oboru. Vzdělávání probíhá v souladu se schváleným plánem DVPP na příslušný školní rok.

7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh středního vzdělávání se řídí platnými předpisy školské legislativy, zejména školským zákonem č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů a Školním řádem školy.

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.



Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.

Výchova ke zdraví

Požadavky, které klade národní program Zdraví 21, jsou realizovány jak prostřednictvím školou vytvořené koncepce strategie primární prevence formou různých prožitkových programů, besed, přednášek a humanitárních akcí, tak i prostřednictvím vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích i v odborných předmětech a v odborném výcviku. Žák je při vzdělávání veden k odpovědnosti za své zdraví a seznamován s možnými dopady na zdraví při nezdravém životním stylu. Dále si osvojuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního a pracovního prostředí. Konkrétní realizace požadavků na výchovu ke zdraví:

- prevence šikany – prožitkové programy, předměty občanská výchova, tělesná výchova,
- zdravá výživa – předměty občanská výchova a odborné předměty,
- návykové látky – prožitkové programy,
- pohybové aktivity – předmět tělesná výchova, lyžařský výcvikový kurz, cyklistický kurz,
- výchova zdraví – v koncepci strategie primární prevence – přednášky, besedy, výchovné DVD filmy, humanitární akce – Červená stužka, Světluška, Svátek s Emilem, předměty tělesná výchova, občanská výchova, odborné předměty,
- první pomoc – předměty tělesná výchova, občanská výchova, odborné předměty.

Problematika ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování je zařazena do výuky předmětu tělesná výchova.

Environmentální vzdělávání

Realizace požadavků na rozvoj vzdělávání v oblasti životního prostředí vychází ze Státního programu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Cílem tohoto programu je naučit žáka žít podle principů trvale udržitelného rozvoje, zdůrazňovat souvislosti mezi poznatky a důsledky jednání a chování na stav životního prostředí. Environmentální vzdělávání se prolíná celým vzdělávacím procesem a jeho cíle jsou implementovány především do obsahu předmětu občanská výchova a odborných předmětů nebo jsou realizovány formou tematických besed a exkurzí.

Finanční gramotnost



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

Jedním z cílů Školské reformy na základě usnesení vlády č. 1594 je rozvoj finanční gramotnosti, jejíž tři složky – gramotnost peněžní, cenová a rozpočtová – jsou v ŠVP implementovány do obsahu a cílů vzdělávání předmětu občanská výchova. Cílem realizace je rozvoj a zvyšování úrovně finanční gramotnosti žáka, zaměřený na prevenci osobního/rodinného bankrotu.



7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH

Žák i jeho zákonný zástupce jsou na začátku školního roku prokazatelně seznámeni třídním učitelem se školním řádem, provozním řádem školní šatny, dokumenty z oblasti rizikového chování a poučení o pravidlech a povinnostech v oblasti BOZP a PO v souladu s osnovou vypracovanou smluvním partnerem, firmou REDCOCK, a. s. Zákonný zástupce žáka/zletilý žák v 1. ročníku vyplňuje formuláře „Souhlasy GDPR“, zda souhlasí se zřízením a využíváním mailového účtu žáka k zajištění výuky a předávání informací po dobu trvání studia a s prezentací žáka v tištěných materiálech, na webových stránkách školy a na školní sociální síti Facebook, a to po dobu 3 let po ukončení studia.

V rámci praktického vyučování jsou žáci každoročně prokazatelně poučeni o chování na pracovišti se zápisem do Zápisníku o bezpečnosti práce. Organizace mimoškolních akcí se řídí vnitřní směrnici ředitele školy č. 1/2014 včetně příloh a dodatků.

Škola zajišťuje dozory o přestávkách v průběhu vyučování a dozor při odborném výcviku. Pozornost je zaměřena na dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví na jednotlivých pracovištích. Stav objektů, technických a ochranných zařízení je nezávadný, pravidelně probíhají technické kontroly a revize, popřípadě údržba. Škola je bezbariérová, dbá na označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor školy v souladu s příslušnými normami.

Pravidelně jednou za dva roky probíhá školení všech zaměstnanců školy v oblasti BOZP a PO.

Časová náročnost vzdělávání podle ŠVP a počet povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání, jsou v souladu.

Prevenici násilí a šikany zajišťuje výchovný poradce a školní metodik prevence sociálně patologických jevů u dětí a mládeže. Jednou z hlavních součástí Minimálního preventivního programu je práce s klimatem jednotlivých tříd a celé školy, která je považována za nejefektivnější formu primární prevence šikanování. Základem je monitoring a screening vztahů ve třídních kolektivech a práce s jeho výsledky. Cílem je vytváření dobré školní atmosféry a rozvíjení pozitivních vztahů mezi žáky ve škole. Školní metodik se zabývá také prevencí a řešením výukových a výchovných obtíží, sociálně patologickými jevy (šikana a jiné formy agresivního chování, zneužívání návykových látek) a dalšími problémy souvisejícími se vzděláváním a s motivací k překonávání problémových situací. Realizace školní preventivní strategie probíhá formou dotazníků, besed, prožitkových programů, konzultací s preventistou, zřízením schránky pro dotazy a distribuce propagačního materiálu.



8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Prioritním sociálním partnerem školy je zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj. Jedním z nejdůležitějších partnerů školy při vzdělávání žáků jsou rodiče našich žáků, respektive osoby pečující o naše žáky.

Škola v souvislosti s naplňováním školního vzdělávacího programu spolupracuje se Statutárním městem Ostrava, zejména pak s Městskou částí Ostrava-Poruba, s organizacemi pečujícími o handicapované děti a mládež, včetně registrovaných spolků působících přímo ve škole.

Samozřejmostí je spolupráce se školami a školskými zařízeními nejen s obdobnou vzdělávací nabídkou, jež působí na území Moravskoslezského kraje, se školskými poradenskými zařízeními, s úřadem práce a zařízeními pro další vzdělávání pedagogických pracovníků.

V zájmu propojení vzdělávání žáků s jejich budoucím uplatněním na trhu práce škola spolupracuje s organizacemi, výrobními podniky a podnikatelskými sdruženími působícími v oblastech, k nimž se vztahuje oborová vzdělávací nabídka školy.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na odloučených pracovištích a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu „Organizační zabezpečení školního roku“.

V oblasti péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami škola spolupracuje se zahraničními asociacemi ve Francii a v Itálii.