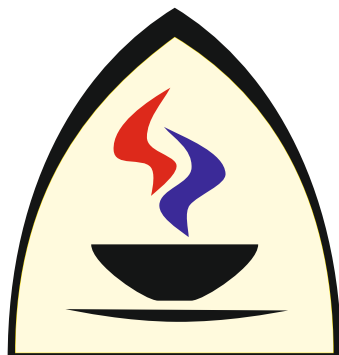


**Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž**



**Obor vzdělávání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

Vydalo Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy dne 29. 5. 2008, č.j. 6 907/2008-23

**Školní vzdělávací program
Kuchařské práce**

Vydal Ing. Petr Hajný, ředitel Střední školy hotelové a služeb Kroměříž
dne 30. 6. 2010, č.j. Ř-10-19.

Platnost od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem.

Identifikační údaje o škole:

Název a adresa školy: **Střední škola hotelová a služeb Kroměříž**

Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž

tel: 573 504 511 fax: 573 504 555

e-mail: skola@hskm.cz www.hskm.cz

Zřizovatel: **Zlínský kraj**

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s výučním listem**
Délka a forma studia: **tříleté denní**
Datum platnosti od: **1. 9. 2010**

Jméno ředitele: **Ing. Petr Hajný**

Kontakty pro komunikaci se školou: **Ludmila Pařavová - sekretariát**

Telefonní číslo: **573 504 502**
Fax: **573 504 555**
E-mailová adresa: **skola@hskm.cz**
Adresa webu: **www.hskm.cz**

Obsah

1	Profil absolventa školního vzdělávacího programu	4
1.1	Popis uplatnění absolventa v praxi:	4
1.2	Popis (výčet) očekávaných výsledků vzdělávání (kompetenci) absolventa.....	4
1.3	Způsob ukončení vzdělání.....	6
2	Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	7
2.1	Celkové pojetí vzdělávání v daném programu	7
2.1.1	Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování	7
2.1.2	Způsob rozvoje odborných a klíčových kompetencí	8
2.1.3	Přehled začlenění průřezových témat	13
2.2	Organizace výuky.....	14
2.3	Hodnocení žáků a diagnostika.....	14
2.3.1	Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	15
2.4	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	18
2.5	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví	19
2.6	Podmínky přijetí ke studiu	20
2.7	Zdravotní způsobilost uchazeče	22
2.8	Ukončení vzdělávání	23
3	Učební plán školního vzdělávacího programu.....	24
3.1	Tabulka přehledu vyučovaných předmětů	24
3.2	Poznámky k učebnímu plánu	25
3.3	Přehled využití týdnů ve školním roce	25
3.4	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	26
4	Učební osnovy.....	27
	Český jazyk a literatura.....	27
	Matematika.....	33
	Občanská výchova	39
	Tělesná výchova.....	49
	Informatika.....	57
	Zdravotní výchova	63
	Potraviny a výživa.....	67
	Gastronomická zařízení.....	72
	Gastronomická technologie.....	78
	Společenská výchova	84
	Stolničení	87
	Název a adresa školy : Střední škola hotelová a služeb Kroměříž.....	91
	Hospodářské výpočty.....	91
	Odborný výcvik.....	94
5	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	108
6	Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	110
7	Kolektiv autorů:	111
8	Inovace ŠVP:.....	112

1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010

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

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent ŠVP kuchařské práce disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných prací při přípravě a odbytu pokrmů a nápojů. Uplatní se jako kuchař ve výrobních zařízeních od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku ve velkých, středně velkých i malých provozech, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách jídel a knedlíků. Bude schopen připravovat jednoduché teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů a nápoje.

Absolvent se může po absolvování ucházet o přijetí do dalších příbuzných učebních oborů.

1.2 Popis (výčet) očekávaných výsledků vzdělávání (kompetenci) absolventa

Očekávané výsledky vzdělávání absolventa

zahrnují odborné kompetence vztahující se k oboru vzdělání, odborné kompetence obecněji vyžadované, které vyjadřují postoje a návyky, ke kterým vzdělávání směřuje, výsledky vzdělávání, které se vztahují k rozvoji klíčových a občanských kompetencí a specifické výsledky vzdělávání, na které se vzdělávací program zaměřuje

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce, provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a skladovacích prostor
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky hygieny
- rozlišuje způsob přípravy pokrmů a jejich technologické postupy
- připravuje teplé a studené pokrmy, přílohy a nápoje
- kontroluje kvalitu a správné uchování pokrmů, dohotovuje a expeduje hotové výrobky
- používá a udržuje technická a technologická zařízení a inventář v gastronomickém provozu
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- uplatňuje znalosti z výživy, racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby

stravování

- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, chápe kvalitu jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, spolupracovníků a zákazníků
- dodržuje příslušné právní předpisy a návyky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- používá pracovní nástroje, pomůcky a technické vybavení odpovídající bezpečnostním a protipožárním předpisům
- poskytuje první pomoci při onemocnění, při případném pracovním úrazu
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- je seznámen s platnými předpisy v potravinářství

Absolvent je veden tak, aby

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

Další výsledky vzdělávání

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě:

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání i potřeby
- své dovednosti a vědomosti dovede prakticky využívat v písemném a ústním projevu, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování, jednání a hodnocení, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony
- uplatňuje numerické znalosti
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v osobním a pracovním životě
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými editory
- používá zásady správné relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, dbá na zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti

- chrání životní prostředí a aktivně se zapojuje do jeho udržování a zlepšování
- je tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctí a chrání materiální a kulturní hodnoty

–

1.3 Způsob ukončení vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010

2.1 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Učební kapacita školy pro učební obor stravovací a ubytovací služby – zaměření kuchařské práce pokrývá dostatečně potřeby regionu. Učební kapacita oboru stravovací a ubytovací služby, zaměření kuchařské práce v SŠHS Kroměříž, která je asi 14 žáků v ročníku, odpovídá jak výukovým možnostem školy, tak přirozené obměně pracovníků v regionu. Zajímavá je skutečnost, že absolventi nacházejí zaměstnání nejen v kvalifikovaných potravinářských pozicích, ale i ve službách a obchodech.

Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně-vzdělávacím procesem. Vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení. Začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o kterých odborná veřejnost ví a naopak žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a které mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží účast na různých soutěžích regionálních, celostátních i mezinárodních, kontakty se sociálními partnery již v průběhu studia v rámci vykonávání odborné praxe a kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných školy ČR. Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu. Vytvářet v žácích potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty. Vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

2.1.1 Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, dále profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, vstřícné jednání se zákazníky a spolupracovníky, schopnost spolupracovat, odpovědně rozhodovat apod.

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu.

Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce: výklad s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, diskuse, brainstorming, brainwriting, samostatné řešení úkolů, problémové učení, skupinová práce/ individuální práce, práce s textem, čt. Textu

s porozuměním, práce s počítačem / informačními a komunikačními technologiemi, zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod, setkání s odborníky, odborné exkurze.

Důležité je přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových a výukových specifik.

Důraz je zejména kladen na individuální práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a praktické, společné hodnocení/sebehodnocení, analýza výsledků.

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

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáka do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze. Žáci se v rámci odborného výcviku podílejí na přípravě a zajištění gastronomických akcí pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

2.1.2 Způsob rozvoje odborných a klíčových kompetencí

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

Kompetence k učení

- využívat techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- číst s porozuměním texty, umět vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí
- ovládat práci s textem
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov) a pořizovat si poznámky
- stanovit si cíle svého učení (např. metoda postupných kroků), přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru, povolání

Kompetence k řešení problémů

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

- využívat při řešení problémů dřívější zkušenosti

Komunikativní kompetence

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

Personální a sociální kompetence

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- Jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické společnosti
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat k aktivní toleranci identity druhých lidí
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka, jednat v duchu udržitelného rozvoje, získávat informace o ekologických výrobcích a šetrném způsobu chování k životnímu prostředí
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- zajímat se o dění u nás i ve světě, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní a evropské kultury

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít vědomosti a dovednosti potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovněprávních vztazích a v činnostech podniku
- mít reálnou představu o situaci na trhu práce, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umět srovnávat se svými představami
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení, být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, dokázat vhodně komunikovat s nastávajícími zaměstnavateli

Matematické kompetence

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z internetu
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních)
- posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získávaným informacím, být mediálně gramotní

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

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

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jejich požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém bude uplatňovat své schopnosti a bude také umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Základním nástrojem rozvoje klíčových kompetencí jsou vhodné vyučovací strategie, postupy, diskuse, rozhovor, výklad, přednáška, modelové situace, zařazování vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně. Rozvíjet u žáků mimoškolní aktivity, které povedou k podpoře jejich motivace, vlastních aktivit a kreativity.

V rámci výuky přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle jejich individuálních možností a věkových specifik:

- žáky vést vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy umět formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat druhým, účastnit se diskusí, aby uměli formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, aby byli schopni vyslechnout názory druhých a uměli na ně vhodně reagovat

- využívat informačních technologií ke zpracování odborných témat, pracovních a jiných písemností, používat přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie
- zadávat samostatné úkoly, jejich prezentace, modelování problémových situací tak, aby se žáci naučili řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, aby byli schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení, aby se naučili pracovat samostatně i v týmu
- zajišťování učební praxe i na jiných odborných pracovištích, aby se naučili adaptovat na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímali a plnili svěřené úkoly, pracovali samostatně i v týmu, získali pozitivní vztah k povolání a k práci, uvědomovali si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost; měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání; získali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o možnostech profesní kariéry, znali požadavky zaměstnavatelů na zaměstnance a byli schopni srovnávat je se svými předpoklady a možnostmi.

1. ročník

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

2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci školy i regionu. Prohlubování pracovních návyků považovat za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

3. ročník

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

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Matematické kompetence	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních
Český jazyk a literatura	•	•	•	•	•		•	•
Občanská výchova	•	•	•	•	•		•	•
Matematika	•	•		•		•	•	•
Tělesná výchova	•	•		•		•		
Informatika	•	•		•		•	•	•
Zdravotní výchova	•	•	•	•			•	•
Gastronomická technologie	•	•	•	•		•	•	•
Potraviny a výživa	•	•	•					•
Gastronomická zařízení	•	•	•	•			•	•
Stolničení	•	•	•	•				
Společenská výchova	•	•	•	•			•	•
Hospodářské výpočty	•	•				•		•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•

2.1.3 Přehled začlenění průřezových témat

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedly žáky k odpovědnému jednání ve vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávaly žáka k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Žáci se v referátech, prezentacích a diskuzi zaměřují na vybrané sociálně patologické jevy: kouření tabákových výrobků, konzumaci alkoholu a drog, krádeže, šikanu, rasismus a xenofobii. Práce jsou zaměřeny na tyto jevy v prostředí kolektivního života dětí a mládeže, v němž dochází snadno k vytváření nevhodných a nebezpečných návyků.

Ve svých prezentacích navrhují a popisují preventivní programy, protože výskyt sociálně patologických jevů u dětí a mládeže se neustále zvyšuje. Využívají mediální prostředky, literaturu, software a internet pro získávání informací a při hledání podkladů pro zpracování vybraných témat

Člověk a životní prostředí

Tvoří otázku kvality životního prostředí se zaměřením na půdní a klimatické podmínky, ochranu přírody, prostředí a krajiny. Dále do tohoto okruhu patří téma likvidace odpadních látek a účinky a likvidace toxických látek, ropných produktů, likvidace plastů, využití energií, tepelných motorů, jejich účinnost, klady a zápory různých druhů elektráren, ochrana před jaderným zářením, využití jaderné energie, život ve sluneční soustavě. Ve vztahu k ekologii člověka je to zejména problematika koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, význam zdravé životosprávy. Vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etický, citový, estetický). Tyto oblasti jsou realizovány formou referátů žáků, diskusí, exkurzemi. Do okruhu odborného vzdělání patří vliv pracovního prostředí a zdraví a využití moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Člověk a svět práce

Doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Formou besed, exkurzí v provozovnách – soukromém podnikání, návštěv úřadů práce se zaměřením na hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéra, společenská prestiž) na trh práce a jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy a požadavky zaměstnavatelů. Práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

Informační a komunikační technologie

Využití ICT a internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a při tvorbě vlastních zápisků, referátů, projektů a při hledání podkladů pro jejich zpracování.

2.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Učební obor je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání s výučním listem

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-E/01 Potravinářská výroba.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá střídáním 2 dny teoretického vyučování a 3 dny odborného výcviku pravidelně každý týden.

Počet žáků ve třídě je maximálně 14, počet žáků ve skupině odborného výcviku je maximálně 8. Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou konzultovány v předmětových komisích.

Teoretické vyučování probíhá v učebnách Střední školy hotelové a služeb Kroměříž, Na Lindovce 1463. Pro výuku je k dispozici i počítačová učebna, stolovna, tělocvična, posilovna a venkovní sportovní areál.

Praktické vyučování se uskutečňuje ve školních cvičných kuchyních skupinovou výukou pod přímým vedením učitele odborného výcviku, ve vyšších ročnících i formou individuálního odborného výcviku na smluvních pracovištích fyzických, nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora /odborný pracovník daného smluvního zařízení. Škola zajišťuje s daným pracovištěm Smlouvu o zajištění procvičování dovedností žáků na pracovištích individuálního odborného výcviku.

Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Žáci školy se účastní nejrůznějších soutěží a přehlídek v rámci škol ČR popř. i zahraničí, gastronomických veletrhů, exkurzí v restauračních a potravinářských zařízeních.

2.3 Hodnocení žáků a diagnostika

Při hodnocení žáků je používáno numerické, ale i slovní hodnocení. Kritéria hodnocení vychází ze Školního řádu SŠHS Kroměříž – pravidla pro hodnocení. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

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

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

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

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

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení a sebehodnocování, kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém)
- individuální přístup k žákům a následná pomoc
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení s využitím didaktických testů
- vhodné formy prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti – společenské akce, výstava výrobků, účast na soutěžích

Zkoušený má prokázat osvojení následujících cílových a dílčích odborných kompetencí:

- vykonávat práce související s přípravou, organizací a ukončení provozu
- skladovat a zpracovávat suroviny pro výrobu jídel a nápojů
- připravovat pokrmy
- ovládat techniku odbytu

2.3.1 Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla hodnocení a klasifikace žáka střední školy se řídí zákonem 561/2004 Sb., Školský zákon a vyhl. 13/2005 Sb., Vyhláška o středním vzdělání a vzdělání v konzervatoři, ve znění pozdějších úprav a Školním řádem SŠHS Kroměříž, který není v přímém rozporu s vyhl. o středním vzdělání a vzdělávání v konzervatoři a školským zákonem.

Obecné zásady hodnocení a klasifikace:

1) Hodnotící a klasifikační přístup každého učitele vychází z vědomostí, dovedností a osobního přístupu žáka. Předpokladem je znalost žákovy speciálně pedagogické dokumentace, doporučení školského poradenského zařízení, jeho možnosti a schopnosti učení, příčiny neúspěchů, chování atd. Při hodnocení učitel uplatňuje vůči žákovi pedagogický takt a přiměřenou náročnost. O každé klasifikaci si učitel vede evidenci, zároveň známky zapisuje do klasifikačního listu třídy a

žákovi do studijního průkazu. Podklady pro hodnocení žáků získává učitel soustavným sledováním žákovy aktivity ve vyučování, z výsledků plnění samostatných prací, z domácí přípravy žáka, z ústního a písemného zkoušení, z vedení sešitů a pomůcek, ze vztahu ke studiu, přičemž vždy uplatňuje speciálně pedagogický přístup ke každému žákovi.

2) Za období jednoho pololetí musí mít žák nejméně 5 známek z hlavních vyučovacích předmětů a 3 známky z ostatních předmětů. Pololetní písemné práce vypracovávají žáci z hlavních vyučovacích předmětů, ty pak učitel uchovává v daném školním roce. Hlavní vyučovací předměty jsou všechny odborné předměty včetně odborného výcviku v jednotlivých učebních oborech.

3) V případě krátkodobé absence je žák povinen doučit se zameškané učivo a doplnit si zápisy v sešitech bezprostředně po absenci. Při déle trvající absenci provede vyučující příslušného vyučovacího předmětu dodatečné přezkoušení v předem určeném termínu.

4) Žáka nelze klasifikovat v řádném termínu pololetí v případě:

- dlouhodobé neúčasti ve vyučování, kdy se žák nemůže z časových důvodů učivo doučit v řádném termínu
- v odborném výcviku v případě absence přesahující 30 % z celkového počtu vyučovacích hodin za jedno pololetí.
-

V obou případech o hodnocení rozhoduje učitel vyučující daný předmět po poradě s ředitelem školy. Stanoví se podmínky pro dodatečnou klasifikaci žáka a případnou náhradu hodin odborného výcviku.

Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování a odborném výcviku

1 – výborný

žák si osvojil vědomosti v plném rozsahu učebních osnov, projevuje samostatnost, pohotovost a aktivitu, své myšlenky a vědomosti dovede vyjadřovat ústně (písemně) s jistotou, v odborné praxi je samostatný a odvádí kvalitní práci

2 – chvalitebný

žák zvládá učivo předepsané učebními osnovami, uvažuje samostatně, dovede v podstatě výstižně vyjádřit své myšlenky danou formou, avšak občas projevuje váhavost nad svojí sdělovanou skutečností, občas se dopouští malých a nepodstatných chyb, je ale snaživý a učí se, v odborné praxi je samostatný

3 – dobrý

žák v podstatě zvládá učivo předepsané učebními osnovami, projevuje však menší samostatnost a je třeba mu pomáhat otázkami, na které odpovídá pomaleji, nebo s menšími chybami, o práci jeví zájem, odbornou praxi vykonává za občasných pomoci učitele

4 – dostatečný

žák zvládá učivo předepsané osnovami částečně, s chybami, v myšlení není samostatný, je třeba mu pomáhat otázkami, na které často váhavě nebo s chybami odpovídá, je nesamostatný a odbornou praxi vykonává pouze s pomocí učitele

5 – nedostatečný

nezvládá učivo předepsané osnovami, na otázky odpovídá nesprávně, je nesamostatný, praktické úkoly nedokáže plnit ani s pomocí učitele, znalosti nezaručují možnou návaznost na nadcházející učivo, o studium nemá zájem, v praxi je bezradný, není schopen bez pomoci plnit stanovené požadavky

Klasifikace chování

- a) Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli a rozhoduje o ní ředitel po projednání v pedagogické radě.
- b) Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel chování (školní řád) včetně dodržování vnitřního řádu školy během klasifikačního období.
- c) Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka.
- d) Postihování chování žáka mimo školu. Rodiče je třeba vést k tomu, aby plně odpovídali za své děti v oblasti výchovné. Škola hodnotí a klasifikuje žáky především za jejich chování ve škole. Jsou-li však závažné a prokazatelné důvody udělit žákovi výchovné opatření vedoucí k posílení kázně, lze ve vážných případech přihlídnout k chování i mimo školu, jedná-li se o případy, jejichž projednávání se školou přímo souvisí.
- e) V denní formě vzdělávání se chování žáka hodnotí stupni hodnocení:
 - 1 – velmi dobré,
 - 2 – uspokojivé,
 - 3 – neuspokojivé
- f) Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a aktivně prosazuje ustanovení vnitřního řádu školy. Má kladný vztah ke kolektivu třídy a školy, přispívá k jeho upevnování a k utváření pracovních podmínek pro vyučování. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v podstatě v souladu s pravidly chování a ustanoveními vnitřního řádu školy. Dopouští se závažnějšího přestupku, nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků. Nepřispívá aktivně k upevnování kolektivu. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 3 (méně uspokojivé)

Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům chování nebo vnitřního řádu školy.

Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

- prospěl/prospěla s vyznamenáním
- prospěl/prospěla
- neprospěl/neprospěla

Žák prospěl s vyznamenáním, není-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v žádném povinném předmětu horší než stupeň 2 – chvalitebný, průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50 a chování je hodnoceno jako velmi dobré.

Žák prospěl, není-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

Žák neprospěl, je-li klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

Informování zákonných zástupců o prospěchu žáka

Zákonné zástupce informuje o prospěchu a chování žáka:

- učitel jednotlivých předmětů dle pokynů ředitele školy (třídní schůzky, konzultační dny apod.)
- třídní učitel, nebo učitel, jestliže o to zákonní zástupce žáka požádají
- ředitel v případě mimořádného zhoršení prospěchu nebo chování, bezprostředně a prokazatelným způsobem

V průběhu středního vzdělávání se žákovi umožňuje přestup do jiné střední školy, změna oboru vzdělání, přerušení vzdělávání, opakování ročníku a uznání předchozího vzdělání podle školského zákona, a to na základě písemné žádosti. Součástí žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka je souhlas žáka.

Ředitel školy může žákovi povolit změnu oboru vzdělání. V rámci rozhodování o změně oboru vzdělání může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

O přestupu žáka střední školy do jiné střední školy rozhoduje ředitel školy, do které se žák hlásí. V rámci rozhodování o přestupu žáka, zejména pokud má při přestupu dojít ke změně oboru vzdělání, může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení. Žák přestává být žákem školy, z níž přestoupil, dnem předcházejícím dni přijetí na jinou školu. O přijetí žáka informuje ředitel školy bez zbytečného odkladu ředitele školy, z níž žák přestoupil. Ředitel školy, z níž žák přestupuje, zašle do pěti pracovních dnů poté, co se dozvěděl o přijetí žáka na jinou školu, řediteli této školy kopii dokumentace žáka ze školní matriky.

Ředitel školy může žákovi, který splnil povinnou školní docházku, přerušit vzdělávání, a to na dobu nejvýše dvou let. Po dobu přerušení vzdělávání žák není žákem této školy. Po uplynutí doby přerušení vzdělávání pokračuje žák v tom ročníku, ve kterém bylo vzdělávání přerušeno, popřípadě se souhlasem ředitele školy ve vyšším ročníku, prokáže-li odpovídající znalosti. Ředitel školy na žádost zákonného zástupce nebo zletilého žáka ukončí přerušení vzdělávání i před uplynutím doby přerušení, nebrání-li tomu závažné důvody.

Ředitel školy je povinen přerušit vzdělávání žákyni z důvodu těhotenství a mateřství, jestliže praktické vyučování probíhá na pracovištích nebo při pracích zakázaných těhotným ženám a matkám do konce devátého měsíce po porodu, nebo jestliže vyučování podle lékařského posudku ohrožuje těhotenství žákyně.

Ředitel školy může žákovi, který splnil povinnou školní docházku a který na konci druhého pololetí neprospěl nebo nemohl být hodnocen, povolit opakování ročníku po posouzení jeho dosavadních studijních výsledků a důvodů uvedených v písemné žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka, (součástí žádosti je souhlas žáka).

2.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP v souladu se z. č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláškou MŠMT č. 73/2005 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Ve škole se vzdělávají především žáci se zdravotním postižením (mentální, tělesné, zrakové a sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování) a žáci se zdravotním a sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním „Zásad práce se zdravotně postiženými žáky“.

Podpůrná opatření (která jsou odlišná nebo jsou poskytována nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků na běžných školách viz doporučení SPC), využívají speciálních pedagog metod (reedukace, kompenzace, např. SP žáků) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí, postupů, zásad (např. zdůraznění zásady názornosti, zásady přiměřenosti, zásady opakování), forem a prostředků vzdělávání, učebních pomůcek, speciálních učebnic, didaktických materiálů apod. Individuální přístup respektující druh a míru postižení žáka je zvláště i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při praktickém vyučování apod.). Délku středního vzdělání může ředitel prodloužit ve výjimečných případech (na žádost žáka, zák. zástupce) až o dva roky tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo žákům se SVP.

Za žáky s těžkým zdravotním postižením se považují žáci se zrakovým, sluchovým, mentálním postižením, těžkou poruchou dorozumívacích schopností, se souběžným postižením více vadami. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Těmto žákům s ohledem na rozsah speciálních vzdělávacích potřeb náleží nejvyšší míra podpůrných opatření.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického a psychologického vyšetření. Ke studiu jsou přijímáni především žáci na základě doporučení školského poradenského zařízení (Speciální pedagogické centrum, Pedagogicko psychologická poradna, Středisko výchovné péče).

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- SPC pro
- SPC pro žáky s více vadami Kroměříž
- Sociální odbor – oddělení péče o dítě MÚ Kroměříž a příslušné soc. odbory dle bydliště žáků
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.
- Pedagogicko - psychologická poradna Kroměříž, Krajská pedagogicko psychologická poradna Zlín
- Školní psycholog SŠHS Kroměříž

2.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem).

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která se nedají eliminovat, jsou řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně a jejichž používání se kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je popsána ve Školním řádu. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni a vždy na začátku každého školního roku toto proškolení stvrzují svým podpisem. V odborném výcviku na začátku každého pololetí dochází k proškolení z BOZP a PO. V rámci učebního dne odborného výcviku každý učební den začíná proškolením žáků a instruktáží pro práci k jednotlivým zařízením a strojům dle konkrétních zadaných prací. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s provozně bezpečnostními předpisy. Je stanoven systém vykonávání přímého dohledu učitelem nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu se zákoníkem práce v platném znění. Všichni žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody, škody a další.

2.6 Podmínky přijetí ke studiu

- přijímání ke vzdělávání se řídí Školským zákonem 561/2004 ve znění pozdějších předpisů (§ 59,60,)

Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku. O přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole rozhoduje ředitel této školy.

Jednotlivá kola přijímacího řízení vyhláší ředitel školy způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Počet kol přijímacího řízení není omezen. Pro přijímání do prvního ročníku střední školy je povinen ředitel školy vyhlásit nejméně jedno kolo přijímacího řízení. Termín pro první kolo přijímacího řízení je stanoven prováděcím právním předpisem.

V rámci přijímacího řízení může ředitel školy rozhodnout o konání přijímací zkoušky. Rozhodne-li ředitel školy, že se přijímací zkouška nekoná, informuje o tom uchazeče nebo zákonného zástupce nezletilého uchazeče bez zbytečného odkladu.

Pro přijímací řízení ředitel školy stanoví jednotná kritéria pro všechny uchazeče přijímané v každém jednotlivém kole přijímacího řízení do příslušného oboru vzdělání a formy vzdělávání pro daný školní rok, předpokládaný počet přijímaných uchazečů.

Příhlášky ke vzdělávání na střední škole pro první kolo přijímacího řízení podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče řediteli příslušné střední školy, a to na tiskopisu předepsaném ministerstvem a v termínu stanoveném v § 60b. U uchazečů s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou může v nezbytných případech podat přihlášku ředitel příslušného zařízení pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy. O této skutečnosti musí ředitel školského zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy neodkladně informovat zákonného zástupce tohoto žáka.

Součástí přihlášky jsou doklady stanovené prováděcím právním předpisem a v případě nezletilého uchazeče také jeho souhlasné vyjádření.

Pozvánku k přijímací zkoušce pro první kolo přijímacího řízení do denní formy vzdělávání pro konkrétní termín zasílá ředitel školy 14 dní před termínem konání přijímací zkoušky.

Ředitel školy k naplnění předpokládaného stavu žáků může vyhlásit další kola přijímacího řízení, přičemž postupuje obdobně jako v prvním kole s výjimkou povinnosti stanovit 2 termíny přijímací zkoušky.

Uchazeči, který se pro vážné důvody k přijímací zkoušce v určeném termínu nedostaví a svoji neúčast řádně písemně omluví řediteli školy nejpozději do 3 dnů po termínu stanoveném pro přijímací, stanoví ředitel školy náhradní termín pro její vykonání. Přijímací v náhradním termínu se koná nejpozději do 1 měsíce po termínu konání řádné přijímací zkoušky.

V odůvodněných případech může ředitel školy rozhodnout o prodloužení doby konání přijímací, a to na následující pracovní dny, které bezprostředně navazují na termín stanovený pro přijímací nebo talentovou zkoušku.

V jednotlivých kolech přijímacího řízení hodnotí ředitel školy uchazeče podle

- a) hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání,
- c) výsledků hodnocení dosaženém při přijímací zkoušce, je-li stanovena, a
- d) dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče.

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání.

Ředitel školy ukončí hodnocení uchazečů do 3 pracovních dnů po termínu stanoveném pro přijímací zkoušky. Podle výsledků dosažených jednotlivými uchazeči při přijímacím řízení stanoví ředitel školy jejich pořadí a zveřejní seznam přijatých uchazečů a nepřijatým uchazečům nebo zákonným zástupcům nezletilých nepřijatých uchazečů odešle rozhodnutí o nepřijetí.

Pokud se přijímací zkouška v prvním kole přijímacího řízení nekoná, zveřejní ředitel školy seznam přijatých uchazečů a nepřijatým uchazečům nebo zákonným zástupcům nezletilých nepřijatých uchazečů odešle rozhodnutí o nepřijetí v termínu stanoveném prováděcím právním předpisem pro přijímací zkoušky do oborů vzdělání v denní formě vzdělávání bez talentové zkoušky.

Rozhodnutí o nepřijetí ke vzdělávání, které nelze doručit uchazeči nebo zákonnému zástupci nezletilého uchazeče, se ukládá po dobu 5 pracovních dnů, pak je považováno za doručené. Písemnost, kterou nelze doručit, se uloží v provozovně provozovatele poštovních služeb, pokud se doručuje jeho prostřednictvím.

Odvolání uchazeče proti rozhodnutí ředitele školy o výsledku přijímacího řízení lze podat ve lhůtě 3 pracovních dnů od doručení rozhodnutí.

Uchazeč, nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče, musí po oznámení rozhodnutí potvrdit úmysl uchazeče vzdělávat se v dané střední škole způsobem podle § 60a.

K potvrzení úmyslu uchazeče stát se žákem příslušného oboru vzdělání na dané střední škole slouží zápisový lístek.

Uchazeč, který je žákem základní školy, obdrží zápisový lístek na této základní škole, a to nejpozději do 15. března. V ostatních případech vydá na žádost uchazeče nebo jeho zákonného

zástupce zápisový lístek krajský úřad příslušný podle místa trvalého pobytu uchazeče, u cizinců dle místa pobytu na území České republiky, případně sídla školy, kam se uchazeč hlásí, pokud na území České republiky nepobývá. Při vydávání zápisového lístku ověří krajský úřad totožnost uchazeče nebo jeho zákonného zástupce.

Každý uchazeč o vzdělávání ve střední škole, který se účastní přijímacího řízení pro následující školní rok, obdrží jeden zápisový lístek.

Svůj úmysl vzdělávat se v dané střední škole potvrdí uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku řediteli školy, který rozhodl o jeho přijetí ke vzdělávání, a to nejpozději do 10 pracovních dnů ode dne oznámení rozhodnutí. Zápisový lístek se také považuje za včas odevzdaný, pokud byl v této lhůtě předán k přepravě provozovateli poštovních služeb. U uchazečů s nařízenou ústavní výchovou nebo uloženou ochrannou výchovou může v nezbytných případech potvrdit úmysl vzdělávat se ředitel příslušného školského zařízení pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy.

Nepotvrdí-li uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku úmysl vzdělávat se ve střední škole podle odstavce 6, zanikají posledním dnem lhůty podle odstavce 6 právní účinky rozhodnutí o přijetí tohoto uchazeče ke vzdělávání v dané střední škole. Zápisový lístek může uchazeč uplatnit jen jednou; to neplatí v případě, že uchazeč chce uplatnit zápisový lístek na škole, kde byl přijat na základě odvolání.

Uchazeč odevzdá přihlášku do denní formy vzdělávání řediteli střední školy do 15. března příslušného roku. Součástí přihlášky je nutné doporučení ke studiu žákům dle §16/ zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění vydané školským poradenským zařízením

2.7 Zdravotní způsobilost uchazeče

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny nařízením vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání, ve znění pozdějších předpisů (7c, 8a, 9a, 19, 26).

Zdravotní způsobilost uchazeče – Stravovací a ubytovací služby

Onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání

Kategorizace

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.

Přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování.

Prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů.

Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

2.8 Ukončení vzdělávání

Podle platných předpisů MŠMT je vzdělávání ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace se řídí školským zákonem a vyhláškou o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek NZZ (Nová závěrečná zkouška) v oboru.

Písemná zkouška – v souladu s jednotným zadáním stanoví ředitel minimálně 3 témata, z nichž si žák jedno téma volí. Písemná zkouška má dvě části – část popisnou, ve které žák odpovídá na položené otázky písemně či graficky a část testovou, ve které žák vybírá správnou odpověď z nabízených variant. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut.

Praktická zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. Konkrétní délku stanoví jednotné zadání. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin.

Ústní zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat v rozsahu 25 – 30.

Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Součástí tématu ústní zkoušky je podotázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto podotázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na jejich zodpovězení je minimálně 3 minuty, maximálně 5 minut.

Pravidla hodnocení jednotlivých zkoušek závěrečné zkoušky stanoví jednotné zadání. Podle těchto pravidel provádí klasifikaci jednotlivých zkoušek a celkové hodnocení závěrečné zkoušky zkušební komise.

Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínu stanoveném ředitelem školy.

Dokladem o dosažení středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další studium na středních školách.

3 Učební plán školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010

3.1 Tabulka přehledu vyučovaných předmětů

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné vyučovací předměty				
<i>a) Všeobecně vzdělávací předměty</i>				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Zdravotní výchova	1	0	0	1
Informatika	1	1	1	3
<i>b) Odborné předměty</i>				
Gastronomické technologie	3	3	3	9
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Gastronomická zařízení	1	1	1	3
Stolničení	0	1	1	2
Společenská výchova	1	0	0	1
Hospodářské výpočty	0	0,5	0	0,5
Odborný výcvik	18	19,5	21	58,5
CELKEM	32	33	34	99

3.2 Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin. Ve výuce se střídají každý týden 2 dny teoretického vyučování a 3 dny odborného výcviku. Teoretické vyučování poskytuje žákům vzdělání ve všeobecných a odborných předmětech, praktické vyučování poskytuje vzdělání v předmětu odborný výcvik.
2. V odborném výcviku se žáci mohou dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládními předpisy.
3. Odborný výcvik probíhá formou skupinové výuky pod odborným vedením učitelů odborného výcviku ve školní dílně, smluvních pracovištích právnických/fyzických osob, ve vyšších ročnících i formou individuálního odborného výcviku pod vedením pověřených instruktorů

3.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, příprava k záv. zkouškám)	7	7	6
Závěrečná zkouška	-	-	1
CELKEM	40	40	40

3.4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Škola:	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž				
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP:	Kuchařské práce				
	RVP			ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:	2	64	Český jazyk a literatura	3	99
Estetické vzdělávání:	1	32		3	99
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	99
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	198
			Zdravotní výchova	1	33
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	3	99
Chování pracovníků ve službách Stravovací služby	8	256	Potraviny a výživa	6	198
	33	1056	Gastronomická zařízení	3	99
			Gastronomická technologie	9	297
			Společenská výchova	1	33
			Stolničení	2	66
			Hospodářské výpočty	0,5	16,5
			Odborný výcvik	58,5	1930,5
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem	96	3072		99	3267

Počet týdnů výuky ŠVP : 33

4 Učební osnovy

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Český jazyk a literatura
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Výuka českého jazyka a literatury přispívá k pochopení mateřského jazyka, ke kultivovanému jazykovému projevu a vystupování, výstižnému vyjadřování a specifikování myšlenek v mluveném i psaném projevu v různých učebních, životních i pracovních situacích, slouží k pochopení důležitosti spisovné češtiny, k orientaci v literatuře, kultuře i celospolečenském dění.

Cílem českého jazyka a literatury je především naučit žáky využívat rodnou řeč jako nástroj komunikace v profesním i soukromém životě, umět správně a srozumitelně stylizovat své požadavky, porozumět mluvenému projevu, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu, vhodně se prezentovat na veřejnosti.

Žák využívá poznatků a dovedností získaných v českém jazyce při řešení každodenních situací.

Charakteristika učiva

Učivo je vybráno tak, aby žáci zvládli základní jazykové vědomosti, uměli se vhodně vyjadřovat, dokázali věcně komunikovat s úřady, měli základní povědomí o české i zahraniční literatuře 20. a 21. století.

Zahrnuje tematické celky:

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
2. Komunikační a slohová výchova
3. Práce s textem a získávání informací
4. Práce s literárním textem
5. Kultura

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují pochopení bohatosti češtiny, její gramatiky, stylistiky i literárních poznatků. Předmět se vyučuje ve všech ročnících 1 hodinu týdně, celkem tedy 99 hodin.

Pomůcky

Učebnice, video, DVD, výukové programy, internet, fotografie, obrazový materiál, knihy, encyklopedie, pracovní listy, časopisy.

Metody vyučování

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem, skupinové hry.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní i písemné zkoušení, referáty, sebehodnocení, vzájemné hodnocení, hodnocení aktivity, testy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci využívají techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání. Čtou s porozuměním texty, umějí vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí. Ovládají práci s textem, s porozuměním poslouchají mluvené projevy (např. výklad, přednášku), dělají si zápisky, znají metodu postupných kroků při zadání úkolů, učí se stanovit si reálné cíle.

Kompetence k řešení problémů

Žáci dokážou porozumět zadání úkolů, získávají informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmové řešení), navrhuji způsoby řešení problémů. Volí nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívají při řešení problémů dřívější zkušenosti. Při jednání s úřady se dokážou věcně vyjadřovat, umí napsat úřední dopis, žádost, životopis, vyplnit formulář.

Komunikativní kompetence

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat ústně i písemně. Chápu, že dorozumívání s lidmi je základní potřebou lidského života. Na základě svých komunikačních schopností disponují přiměřenou mírou sebevědomí, vlastní odpovědnosti a jsou schopni morálního úsudku. Dovedou komunikovat o citlivých otázkách a hledat kompromisní řešení.

Personální a sociální kompetence

Žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmou radu i kritiku. Zadané úkoly plní podle svých schopností a možností. Jsou schopni pracovat v týmu a spoluvytvářejí příznivé kolektivní klima při řešení zadaných úkolů. Jsou vedeni k vzájemné pomoci, vstřícným mezilidským vztahům a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci, k adekvátní reakci na hodnocení svého vystupování a jednání ze strany jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci se učí jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami

společenského chování, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Zajímají se o dění u nás i ve světě, uznávají tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace (referáty, vyhledávání autorů a přehled jejich děl, gramatické jevy a jejich pravidla), komunikovat prostřednictvím mailu (elektronická komunikace s úřady), pracují samostatně nebo s pomocí učitele s výukovými programy zaměřenými na procvičování gramatických jevů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu, dokážou písemně i ústně komunikovat s úřady. Využívají poznatků ze stylistiky (úřední dopis, žádost, životopis...) Získávají odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, uvědomují si význam celoživotního vzdělávání a nutnost být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V předmětu český jazyk a literatura je diskuse věnována celospolečenským tématům, která souvisejí s předmětem občanská výchova. Jsou vytvářeny a upevňovány takové postoje a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie a lidskosti. Žáci se učí pozitivně jednat s lidmi, být tolerantní, rozvíjejí své pozitivní osobnostní vlastnosti.

Člověk a životní prostředí

Předmět český jazyk a literatura obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, jsou to zejména texty v literatuře a písemné stylistické útvary zaměřené na příslušné téma vztahující se k ochraně životního prostředí. Žáci posléze chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

Člověk a svět práce

V předmětu český jazyk a literatura se žáci seznamují i s texty vztahujícími se k jejich oboru. Hovoří se také o začlenění sociálně slabých do společnosti. Žáci jsou vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

Informační a komunikační technologie

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti), literární (literární díla, čtenářské deníky, novinky v knižní oblasti, čeští i zahraniční autoři), slohové (životopis, úřední dopis, žádost).

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v soustavě jazyků - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu – pracuje s příručkami českého jazyka - využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby, včetně příslušné odborné terminologie 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - jazyk jako nástroj dorozumívání, jazyková kultura - čeština a její vývoj - práce s jazykovými příručkami - slovní zásoba - tvoření slov - slovní druhy - pravopisné jevy 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu, dokáže nahrazovat slova neplnovýznamová slova plnovýznamovými - vyjadřuje se srozumitelně, dokáže formulovat své myšlenky - vhodně se prezentuje - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace - verbální komunikace - diskuze - styl prostě sdělovací - vypravování - osobní dopis - grafická a formální úprava písemných projevů 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí své čtenářské dovednosti, - rozumí obsahu textu - vyhledává informace na internetu 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - knihovny a jejich služby - periodika: noviny, časopisy, internet - techniky čtení - orientace v textu - získávání informací z textu 	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - čeští a zahraniční spisovatelé 20., 21. století 	12
<ul style="list-style-type: none"> - zná kulturní památky v místě školy i bydliště - orientuje se v kulturní nabídce - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>5. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - společenská kultura, principy a normy kulturního chování 	2

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, - útvary nespisovné dokáže nahradit tvary spisovnými - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary -spisovná čeština, obecná čeština - slovní druhy - skladba - pravopisné jevy -práce s jazykovými příručkami 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i kritické - udělá výpisky - vyjadřuje se věcně správně - dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými - používá adekvátní slovní zásobu 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace verbální komunikace -diskuze - konflikt a jeho řešení - úřední dopis - žádost o místo - inzerát, zpráva, oznámení - životopis - grafická a formální úprava písemných projevů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí obsahu textu, čte s porozuměním, rozvíjí logické a kritické myšlení -používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívání internetu k získávání informací - výpisky - techniky čtení - reprodukce textu 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text - vyhledává na internetu, v knihovně informace o autorech 	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - čeští a zahraniční spisovatelé 20., 21. století -rozbor filmu 	12
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kulturní nabídce města -získává základní kulturní návyky 	<p>5. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kultura bydlení, odívání - kulturní chování - základní kulturní návyky 	2

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura - 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá adekvátní slovní zásobu - v písemném i ústním projevu využívá poznatků ze skladby - orientuje se v pravopisných jevech 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - evropské a světové jazyky - slovní druhy - skladba - pravopisné jevy 	10
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním, dělá výpisky - dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - využívá získané informace - dovede jednat s lidmi - zná pojem myšlenková manipulace 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace - verbální komunikace - diskuze - styl odborný - úřední dopis - životopis - grafická a formální úprava písemných projevů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí své čtenářské dovednosti, - orientuje se v denním tisku - rozumí obsahu textu - vyhledává informace na internetu - zjišťuje dostupné informace z dostupných zdrojů, vybírá z nich 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívání internetu k získávání informací - práce s textem, poznámky, výpisky - orientace v denním tisku - techniky čtení - reprodukce textu 	3
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v české i zahraniční literatuře 20. století, - vyhledává informace na internetu - vytvoří referát o autorovi a jeho dílech - uvědomuje si jazykové nástroje při tvoření textu 	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - čeští a zahraniční spisovatelé 20., 21. století 	13
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - získal základní kulturní přehled 	<p>5. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana a využívání kulturních hodnot - kulturní památky regionu 	2

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Matematika
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Cílem předmětu je výchova člověka k tomu, aby dovedl užívat matematických zákonitostí, jak v odborném prostředí při řešení technických problémů, tak i v osobním životě, v budoucím povolání. Výchova v předmětu matematika vede žáky i k rozvoji logických schopností a dovedností, k lepšímu a snazšímu pochopení zákonitostí okolního světa.

Cílem předmětu je procvičit a prohloubit již získané vědomosti v předmětu matematika a výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích

Vyučovací předmět matematika prolíná celým vzděláváním a již svou podstatou zásadně:

- rozvíjí logické, abstraktní a kritické myšlení
- vede k myšlenkové samostatnosti
- přispívá k intelektuálnímu rozvoji
- formuje volní a charakterové rysy osobnosti
- řeší problémové úlohy a situace z běžného života.

Charakteristika učiva

Výuka matematiky přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje. Pozornost je zaměřena na matematické okruhy použitelné zejména v profesním životě a ve výpočetní technice (číselné obory, aritmetika, geometrie, stereometrie apod.).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti času, objemu, povrchu)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru - především odhady množství, délky, velikosti apod.
- samostatně aplikovat matematické znalosti a dovednosti v odborné složce vzdělávání
- číst s porozuměním matematické texty, vzhledem ke svým možnostem vyhodnotit informace získané z různých pramenů – grafů, diagramů, tabulek, internetu
- přiměřeně svým možnostem se matematicky vyjadřovat a formulovat své myšlenky
- používat pomůcky, příslušnou literaturu, počítač, kalkulačtor, rýsovací potřeby
- dále směřuje k tomu, aby žáci získali
- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Pojetí výuky

Výuka matematiky má být pro žáky zajímavá a má vzbuzovat zájem poznávat její zákonitosti a možné aplikace při poznávání přírody a okolního světa. Probíhá ve všech třech ročnících s dotací 1 hodiny týdně. Učitel se snaží navodit tvůrčí a přátelskou atmosféru ve třídě, pracuje s učebnicemi a sbírkami úloh, odpovídajícím schopnostem i věku a vyspělosti žáků.

Pomůcky

Učebnice, sbírky úloh, pracovní listy, modely obrazců a těles, výpočetní technika, kalkulačka a rýsovací potřeby, počítačové výukové programy.

Metody vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků.

Výuka je vedena formou výkladu, při kterém jsou využívány názorné pomůcky, dále problémovou metodou. Jedná se o zavedení problému formou matematické úlohy a postupné seznamování s jednotlivými fázemi řešení, dosažené výsledky vedou k zavedení nové poučky či matematického vztahu, který žáci dále využívají při práci. Do výuky je zařazováno také společné i samostatné řešení úkolů a příkladů, kde žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, práce s informacemi a práce žáků ve skupinách. Velmi důležitou a motivační metodou bude také učení se navzájem.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Kontrola vědomostí a dovedností je prováděna různými formami ústního a písemného zkoušení. Převažují písemné zkoušky - tyto sestávají se ze dvou pololetních písemných prací v průběhu jednoho školního roku a z malých prověřovacích písemných prací v daném tematickém celku. Do výuky je zařazeno opakování, a to jak po tematických celcích, tak i závěrečné opakování.

Další používané formy hodnocení:

- Ústní zkoušení (zaměřeno na správný slovní popis matematického problému, možnost žáka slovně obhájit svou metodu řešení).
- Hodnocení domácího cvičení (náročnější domácí úlohy sloužící k prohloubení schopností a dovedností žáka, známka s menší vahou).
- Hodnocení aktivity v hodině (rychlé samostatné řešení jednoduchých i složitějších problémů v hodinách, známka s menší vahou).
- Žáci jsou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Sleduje se i spolupráce při týmové práci. Důraz je kladen na možnosti sebehodnocení žáka.

Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách matematiky, snahy samostatně hledat řešení zadaných úloh a zapojení se do diskuzí nad různými způsoby řešení zadaného úkolu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat.

Kompetence k učení:

Žáci jsou schopni ovládat práci s textem (vybrat důležité informace ze zadání a přehledně si je zapsat, zvládnout samostatné vyhledávání informací jako je zadání úkolů, měřením zjistit požadované veličiny potřebné pro výpočet, volit vztahy (vzorce) nutné pro jejich řešení, ověřit výsledky odhadem a zkouškou, volit různé postupy při řešení reálné situace, aplikovat znalosti

v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě, kompetence umožňují rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů a matematických algoritmů.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, rozpoznat jádro problémů, porozumět zadání úkolů a zvolit správné prostředky a způsoby pro jejich splnění, vyjadřovat se podle svých možností odbornou terminologií, spolupracovat při řešení problémů s jinými.

Personální a sociální kompetence:

Žáci jsou schopni posuzovat reálně své psychické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, stanovovat si cíle, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Matematická kompetence:

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:

Žáci pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracují s běžným programovým vybavením, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu dalších prostředků s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Vychovat přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřovat při řešení problémů, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, být tolerantní k ostatním.

Člověk a svět práce

Žáci se naučí využívat údaje o mzdě a jejich složkách, ze statistických údajů vyhledávají informace o zaměstnanosti, jsou vedeni k aplikaci získaných matematických poznatků (výpočty, převody jednotek/ měn, měření, vážení, odhad materiálu pro výrobu) při řešení konkrétních situací v budoucím povolání.

Člověk a životní prostředí:

Při výuce matematiky jsou zařazovány příklady zabývající se životním prostředím a ekologií, žáci vypracovávají zadání k šetření el. energií, významu vody, při výpočtech povrchů si připomínají zásadu šetření materiálem při výrobě a vliv pracovních činností na zdraví člověka.

Informační a komunikační technologie:

Žáci si upevňují dovednosti ovládání počítačové techniky při procvičování matematických úloh pomocí výukových programů, využívají k zapsání a zakreslení výsledků úloh i počítačové techniky, vytváří si vlastní konstrukce jednoduchých tabulek a vzorce za pomoci textových procesorů.

Název vyučovacího předmětu: Matematika 1. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	1. Operace s čísly přirozená čísla celá čísla racionální čísla reálná čísla mocniny a odmocniny řešení slovních úloh	21
- rozliší základní pojmy z planimetrie, určí úhel a jeho velikost - vysvětlí na příkladech rovinné obrazce, vlastnosti, rozdělení - určí obvody a obsahy rovinných obrazců aplikuje příklady z praxe zaměřené na výpočty obvodů a obsahů - rozpozná SI základní jednotky, orientuje se v předponách vyjadřujících vztahy mezi jednotkami - převádí jednotky délky, obsahu	2. Planimetrie základní pojmy a geometrické útvary rovinné útvary - mnohoúhelníky	10
- řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků, které získal v 1. ročníku	3. Operace s čísly slovní úlohy zaměřené na obor	2

Název vyučovacího předmětu: Matematika 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace se zlomky, desetinnými čísly - určí 1% ze základu, z procentové části, řeší úlohy na výpočet počtu procent, procentové části, základu, jednoduché úrokování - určí poměr, převrácený poměr, - řeší praktické úlohy s využitím poměru, aplikuje měřítko výkresů, plánů a map 	<p>1. Operace s čísly</p>	<p>13</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší přímou a nepřímou úměrnost - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, - - posoudí, kdy funkce roste, klesá 	<p>2. Funkce Úměrnost, úměra Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost Úměra, trojčlenka</p>	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sestrojí trojúhelník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - řeší praktické úlohy 	<p>3. Planimetrie Trojúhelník Kruh, kružnice</p>	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa krychle, kvádr, a určí jejich povrch a objem - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách - používá objemy a povrchy těles při řešení praktických slovních úloh - rozliší jednotky objemu a hmotnosti, převádí jednotky objemu a hmotnosti 	<p>4. Výpočet povrchů a objemů těles Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru Tělesa</p>	<p>6</p>

Název vyučovacího předmětu: Matematika 3. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none">- rozliší přímou a nepřímou úměrnost- provádí výpočty pomocí trojčlenky, řeší- příklady s využitím procentového počtu- řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků	1. Operace s čísly	6
<ul style="list-style-type: none">- rozliší číselný výraz a výraz s proměnnou- určí přednosti matematických operací- používá vzorce- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy- určí řešení jednoduchých rovnic, aplikuje řešení rovnic na slovní úlohy	2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic Výrazy s proměnnými, mnohočlen Lineární rovnice o jedné neznámé	16
<ul style="list-style-type: none">- popíše základní geometrická tělesa kvádr a krychli- určí jejich objem a povrch- rozliší další geometrická tělesa - hranol, válec, kouli- aplikuje vzorce pro výpočet povrchu a objemu na praktických příkladech	3. Výpočet povrchů a objemů těles Tělesa	9
<ul style="list-style-type: none">- čte, vyhodnotí a sestaví diagramy a grafy se statistickými údaji	4. Práce s daty Grafy a diagramy	2

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Občanská výchova
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Výuka občanské výchovy přispívá k pochopení významných celospolečenských témat (demokracie, ekologie, mezilidské vztahy, komunikace, lidskost v jednání, pracovní zařazení ve společnosti) a jejich aplikaci v praxi.

Cílem občanské výchovy je zaměřit se na vytváření kvalitních postojů a hodnotové orientace žáků ve společenskovední oblasti, utváření správných postojů k sobě i k ostatním, orientace v problémech týkajících se celé společnosti.

Žák využívá poznatků a dovedností získaných v občanské výchově při řešení každodenních situací.

Charakteristika učiva

Učivo je vybráno tak, aby se žáci dokázali orientovat v pravidlech demokratické společnosti, dovedli jednat s lidmi, vážili si materiálních i duchovních hodnot, životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro další generace.

Zahrnuje tematické celky:

Člověk v lidském společenství

Člověk jako občan

Člověk a právo

Člověk a hospodářství

Česká republika, Evropa a svět

Pojetí výuky

Předmět občanská výchova se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Je nejen předmětem naukovým, ale také výchovným. V rámci specifického přístupu k jednotlivým žákům je důležité střídání činností v jednotlivých hodinách, využívání názorných pomůcek a ukázek, skupinové práce i individuální přístup, využití médií (internet, PC programy, DVD, videa). Informace takto získané dokážou žáci individuálně nebo s pomocí vyučujícího zpracovávat. Důležitým prvkem je dialog a užití diskuse. Žáci své poznatky zapisují do sešitů, vytvářejí projekty, učí se formou přehrávání rolí, získávají zkušenosti z exkurzí.

Pomůcky

Učebnice, video, DVD, výukové programy na PC, internet, fotografie, obrazový materiál, knihy, encyklopedie, pracovní listy.

Metody vyučování

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní i písemné zkoušení, referáty, sebehodnocení, vzájemné hodnocení, hodnocení aktivity, testy, projekty.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci využívají techniky učení, které mohou uplatnit v celoživotním vzdělávání. Čtou s porozuměním texty, umějí vyhledávat a zpracovávat informace vztahující se k jejich lidským právům, k přehledu v naší i světové politické situaci, umí uživatelsky využívat různé informační zdroje vzhledem ke své budoucí profesi, využívají elektronická i jiná média k orientaci na trhu práce, k informovanosti v mezilidských vztazích. Učí se pracovat se s textem, s porozuměním poslouchají mluvené projevy, dělají si zápisky, znají metodu postupných kroků při zadání úkolů, učí se stanovit si reálné cíle.

Kompetence k řešení problémů

Žáci dokážou porozumět zadání úkolů, rozpoznat jádro problému, umět získat informace k řešení problému samostatně nebo s lidmi v kolektivu (týmové řešení), umí navrhnout způsoby řešení problémů. Zkušenosti nabyté z učiva „Člověk v lidském společenství“ aplikují při řešení různých mezilidských vztahů v kolektivu i v soukromí. Volí nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívají při řešení problémů dřívější zkušenosti, přijímají radu a kritiku druhých.

Komunikativní kompetence

Žáci formulují své myšlenky, vysvětlují je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy, využívají přehrávání rolí, zejména při řešení vztahů mezi lidmi, pracovních vztahů, trestní odpovědnosti mladistvých atd. To vede mimo jiné i k rozvíjení schopnosti srozumitelně vyjadřovat své myšlenky.

Zpracovávají také přiměřené náročné texty vztahující se k hospodářství naší země, právnímu povědomí, vztahu České republiky k Evropě a EU.

Personální a sociální kompetence

Žáci posuzují reálně své fyzické a duševní možnosti, reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmou radu i kritiku. Zadané úkoly plní podle svých schopností a možností. Jsou schopni pracovat v týmu a spoluvytvářejí příznivé kolektivní klima při řešení zadaných problémových situací (diskriminace, šikana, konfliktní situace mezi partnery, v zaměstnání) Jsou připravováni k řešení ekonomických záležitostí (finanční gramotnost, orientace na trhu práce).

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci se učí jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie, diskriminace, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické společnosti, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace vztahující se k tématům (lidské společnosti, občanská práva a povinnosti, právní informovanost, hospodářské povědomí, význam ČR v EU), učí se komunikovat prostřednictvím mailu, Skype.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu, dokážou písemně i ústně komunikovat s úřady, umí vyhodnotit nabídky poradenských či zprostředkovatelských služeb, učí se komunikaci se zaměstnavateli, realizují modelové situace, získávají odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, znají svá práva a povinnosti v pracovní oblasti.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V předmětu občanská výchova je věnována velká pozornost výchově k demokratickému občanství, výuka se týká utváření a posilování odpovědného a demokratického občanství, včetně tolerance k menšinám a náboženské tolerance, vytváření demokratického klimatu ve třídě, informovanosti i dění v České republice i v zahraničí. Předmět zahrnuje i témata vztahující se k osobnosti a jejímu rozvoji, komunikaci, vyjednávání a řešení problémů, morálce, svobodě, odpovědnosti, toleranci i právnímu minimu důležitému pro soukromý a občanský život.

Člověk a životní prostředí

Předmět občanská výchova se důkladně zabývá environmentální výchovou, podněcuje aktivní přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k životnímu prostředí, obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, globálních problémů. (současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí – klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)

Člověk a svět práce

V předmětu občanská výchova jsou žáci vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. (Zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí, soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, orientace v Živnostenském a Obchodním zákoníku)

Informační a komunikační technologie

Internet je efektivně využíván k dalšímu vzdělávání, žáci dokážou vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace důležité pro jejich profesní i osobní život. Dokážou si vyhledat potřebné právní normy a vyhlášky, orientují se prostřednictvím internetu ve světě tržního hospodářství, v politickém dění u nás i v zahraničí.

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu současné společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - dovede aplikovat zásady slušného chování, uvede příklady pomoci a spolupráce, přátelství, lásky a dalších hodnot - objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě - sestaví rozpočet jednotlivce i domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový nebo přebytkový rozpočet 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy a elity - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě -sociální role, konflikt rolí - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti -komunita, dav, publikum, veřejnost - osobnost a její rozvoj - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů společnost - její různé členové a společenské skupiny, handicapovaní ve společnosti - rozpočet jednotlivce i domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů 	<p>15</p>
<p>vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; objasní úlohu demokratického státu - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí - ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; objasní úlohu demokratického státu 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí -svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, maximální využití potenciálu médií -stát a jeho funkce, ústava a polický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva 	<p>6</p>

<p>- popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství</p> <p>-objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>-dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</p> <p>-na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</p>	<p>3. Člověk a právo</p> <p>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</p> <p>- soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</p>	<p>3</p>
<p>orientuje se v zásadách tržního hospodářství</p> <p>-rozpozná cenové triky a klamavé nabídky</p> <p>-dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p>	<p>4. Člověk a hospodářství</p> <p>- trh práce, jeho ukazatele, vývojové trendy</p> <p>hledání zaměstnání, služby úřadu práce</p> <p>význam profesního vzdělávání, kvalifikace, rekvalifikace, celoživotní vzdělávání</p> <p>- zaměstnanost, nezaměstnanost</p>	<p>6</p>
<p>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny České republiky nebo Československa</p> <p>-popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</p>	<p>5. Česká republika, Evropa a svět</p> <p>- český stát v průběhu dějin, vznik Československa v r. 1918</p> <p>- státní symboly, tradice české státnosti</p>	<p>3</p>

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - objasní na konkrétních příkladech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit - vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> -rasy, etnika, národy a národnosti, -majorita a minority, klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, - migrace v současném světě, migranti, azylanty -postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti 	7
<ul style="list-style-type: none"> - popíše český politický systém, objasní úlohu politických stran a svobodných voleb - na příkladech z dění v ČR a jejich obrazu v médiích vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem (neonacismem, rasismem) a terorismem - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby- - vysvětlí, proč postihovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - politika, politické strany a volby - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - teror a terorismus -občanská participace, občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití, -základní hodnoty a principy demokracie 	6
<ul style="list-style-type: none"> -vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému 	<p>3. Člověk a právo</p> <p>právo a mravní odpovědnost v běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"> - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - rodinné právo - právo vlastnické, právo duševního vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu 	8

<p>-popíše, co má obsahovat pracovní smlouva -orientuje se v pracovně právních vztazích - zná povinnosti zaměstnavatele i zaměstnance -vyhledá nabídky práce - dovede kontaktovat úřad práce</p>	<p>4. Člověk a hospodářství -zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance, -mzda, hotovostní a bezhotovostní styk - formy podnikání, výhody a rizika, rozdíl mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem</p>	<p>8</p>
<p>- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR r. 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický; - vysvětlí nacistické snahy likvidaci českého národa, popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele</p>	<p>5. Česká republika, Evropa a svět - významné mezníky, události, tradice a osobnosti moderní české a čs. státnosti -soudobý svět a Evropa</p>	<p>4</p>

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus - chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - chápe vlastní odpovědnost za své jednání a snaží se podílet na řešení environmentálních problémů 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus - vliv životní prostředí na společnost, ovlivňování kvality života obyvatelstva - klimatické změny - možnosti řešení environmentálních problémů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech za společenského dění doloží občanskou angažovanost a vysvětlí, proč je důležitá - debatuje o tom, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu; - dovede aplikovat zásady slušného chování a řešení konfliktů objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem, posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie dnešní doby funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita...) 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> -občanská participace, občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití, slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita 	12
<ul style="list-style-type: none"> - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání ...) 	<p>3. Člověk a právo</p> <p>trestní právo: trestní odpovědnost,</p> <ul style="list-style-type: none"> - tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud), - specifika trestné činnosti a trestání mladistvých, kriminalita páchaná na dětech a mladistvých 	6
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních vztazích -dovede si zřídit peněžní účet, sleduje pohyb peněz na svém účtu -dovede zjistit služby konkrétního peněžního ústavu -má přehled o charitativních akcích, neziskových organizacích 	<p>4. Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> -podpora státu sféře zaměstnanosti, zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání, hledání zaměstnání a rekvalifikací, - podpora nezaměstnaným - práce s médii při vyhledávání zaměstnání služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních institucí sociálně potřebným občanům 	6

<ul style="list-style-type: none"> - popíše civilizační sféry soudobého světa a charakterizuje hlavní světová náboženství - uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, - vysvětlí, co je EU, OSN a NATO - debatuje o globálních problémech soudobého světa 	<p>5. Česká republika, Evropa a svět civilizační sféry a světová náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> - velmoci, vyspělé státy a rozvojové země, EU, OSN, NATO - ohniska konfliktů v soudobém světě - globální problémy a problém globalizace 	<p>4</p>
---	---	-----------------

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Tělesná výchova
Počet hodin celkem: 198

Obecné cíle

Základním cílem tělesné výchovy je vést žáky k pravidelnému provádění pohybových činností a kompenzovat negativní vlivy způsobu života. Důležitým předpokladem pro splnění tohoto cíle je vhodná motivace všech žáků na různé pohybové úrovni.

Tělesná výchova by měla pomocí přiměřených prostředků žáky kultivovat v pohybových projevech a zlepšovat jejich tělesný vzhled.

V rámci hodin TV seznamujeme žáky s hygienou a bezpečností při sportu a chování za mimořádných situací včetně zajištění první pomoci.

Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří podmínky pro zdravotní tělesnou výchovu v rozsahu dvou hodin týdně.

Charakteristika učiva

Výuka probíhá v prvním, druhém a třetím ročníku vždy po 2 hodinách týdně. Učivo je rozvrženo do jednotlivých tématických celků tak, aby se žáci postupně seznamovali a aktivně zapojovali do všech druhů pohybové aktivity. Je kladen důraz na motivaci a zapojení všech žáků do procesu s přihlédnutím na individuální sportovní úroveň.

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které žáky motivují ke sportovním aktivitám a k jejich pravidelnému provozování. Obsah předmětu je volen tak, aby žáci znali problematiku základních sportovních aktivit (atletika, gymnastika, plavání, míčové hry...) a byli schopni dle svých možností tyto pohybové aktivity provozovat. Dále je dbán zřetel, aby si žáci uvědomovali transfer mezi jednotlivými sportovními aktivitami a byli schopni jej využít.

Výuka tělesné výchovy se realizuje ve venkovních a vnitřních prostorách. Pro výuku ve venkovních prostorách je určen sportovní areál v blízkosti Podzámecké zahrady, který škola spravuje. Jeho součástí je asfaltová atletická dráha, sektor pro skok daleký a pro vrhačské disciplíny, velký travnatý prostor, antukové dvorce pro míčové hry a hřiště. Pro výuku uvnitř jsou k dispozici 3 plně funkční, vybavené tělocvičny, a vybavená posilovna.

Pomůcky

Odborná literatura – pravidla, sportovní trénink, nové poznatky v oboru, soutěže, výukové video, stopky, měřicí zařízení, buzola, sportovní náčiní a nářadí.

Metody vyučování

názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech), kruhový trénink, intervalový trénink, cvičení na stanovištích.

Hodnocení výsledků

Průběžná kontrolní měření výkonnosti, hodnocení aktivního a plnohodnotného zapojení do procesu tělesné výchovy, znalost a dodržování pravidel jednotlivých sportovních aktivit a hygieny a bezpečnosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Kompetence k učení:

Žáci si osvojují jednotlivé dílčí pohybové aktivity, které postupně v průběhu pohybového učení spojují v požadovaný pohybový celek (výkon). Dále si osvojují teoretické poznatky a pravidla jednotlivých sportovních odvětví (čtení a vyhledávání informací v odborné literatuře, sportovních časopisech, internetu).

Personální kompetence:

Žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, přijímat kritiku, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých sportovních situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Dále aktivně spolupracují mezi sebou za účelem dosažení daného cíle (vítězství ve hře).

Matematické kompetence

Žáci jsou schopni zapisovat výsledky/ výkony (měření výkonů v běhu, hodů a skoku a jejich porovnávání) racionálními čísly, používají kalkulátor, stopky a jinou měřicí techniku.

Kompetence k řešení problémů

Žáci přemýšlí o problému při provádění cviku, sportovního prvku a hledají tréninkové cesty k jeho řešení, hledají vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech a optimálního řešení herních situací při sportovních hrách.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Žáci mají vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnost morálního úsudku. Žáci dovedou jednat s vyučujícím a spolužáky optimálním způsobem, angažují se aktivně při řešení problémů nejen pro vlastní prospěch a váží si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí:

Žáci samostatně a aktivně při turistice a hrách v přírodě poznávají životní prostředí regionu, vytváří si kladný vztah k živé a neživé přírodě a získávají přehled o způsobech ochrany přírody – aktivní podílení se na likvidaci odpadů/černé skládky. Osvojují si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své fyzické zdraví. Dále si žáci v rámci turistiky osvojují poznatky o biosféře v ekosystémovém pojetí (o biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci systémů).

Žáci jsou dále schopni vyhledat poznatky o životním prostředí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií.

Člověk a svět práce:

Žáci si uvědomují spojitost mezi sportovní a pracovní výkonností. Prostřednictvím hodin tělesné výchovy jsou vedeni, aby si uvědomovali význam pohybového vzdělání jako nedílnou součást aktivního pracovního života a úspěšné kariéry.

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k získávání informací a poznatků z oblasti pohybového vzdělání ze zdrojů informační a komunikační technologie, pracují s odbornou literaturou, vyhledávají na internetu pravidla jednotlivých sportovních odvětví a sportovní aktuality. Uvedené poznatky jsou schopni převádět do praxe a realizovat je ve vlastní sportovní činnosti.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správnou výzbroj a výstroj (dle podmínek klimatických, sport. prostředí) a tuto ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii - dokáže, rozhodovat a zapisovat výkony 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a hygiena - výstroj, výzbroj a údržba - význam pohybu pro zdraví - odborné názvosloví - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací 	2
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - využívá jednotlivých cviků k obohacení své pohybové kultury - uvědomuje si prospěšnost jednotlivých dílčích cviků pro celkový pohybový výkon - je schopen poznatky a zkušenosti ze základní gymnastiky do ostatních sportovních disciplín 	<p>2. Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená cvičení - průpravná cvičení - cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci - cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti - kondiční cvičení - testování pohybových schopností a dovedností 	14
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlostní a vytrvalostní běh (800, 1500m), nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koulí (3,4kg) skoky do dálky a do výšky 	8
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - používá zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - lepší rytmické a hudební vnímání 	<p>4. Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na náradí (hrazda, švédská bedna), akrobacie (sestavy) - rytmická gymnastika - tance 	6

<ul style="list-style-type: none"> - používá základní pravidla - uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře - řeší různé herní situace - aktivně se zapojuje do hry, neporušuje základní pravidla - dodržuje pravidla a hru fair play - používá vhodné oblečení a obutí - nedopouští se nespportovní chyby – vyplývající z úmyslného a záměrného střetu se soupeřem - adekvátně reaguje na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty - zvládá nejdůležitější herní činnosti a pravidla tak, že je dokáže uplatnit ve hře a podílí se tak na herním výkonu družstva - dokáže se podřídit taktice družstva 	<p>5. Sportovní hry Košíková, kopaná, florbal základní herní způsoby a jejich správná technika (herní činnosti jednotlivce):</p> <p>a) útočné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedení míče - pohyb s míčem (driblink) - uvolňování s míčem - přihrávání a zpracování míče na místě a v pohybu - uvolňování bez míče - střelba (různé druhy) na místě a po pohybu - dorážení a tečování míče <p>b) obranné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsazování hráče s míčem - obsazování hráče bez míče - obrana prostoru - blokování střel <p>c) herní činnosti brankaře:</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní postoj a pohyb - chytání a vyrážení - zmenšení střeleckého úhlu - výhozy – zakládání útok 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> -rozliší jednání fair play od nespportovního jednání -pozná ukazatele své tělesné zdatnosti 	<p>6. Úpoly -základní a přiměřená sebeobrana -pádové techniky, přetahy a přetlaky</p>	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chová se a jedná v přírodě ekologicky - zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje - vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů - vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života -popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí 	<p>7. Turistika -pohybové dovednosti -tělesná cvičení -rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení -relaxační cvičení - turistika a orientace v přírodě</p>	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatnit techniku - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu 	<p>8. Plavání -určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání</p>	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení 	<p>9. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí -mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</p>	<p>2</p>

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a hygiena v TV - výstroj, výzbroj údržba - význam pohybu pro zdraví - odborné názvosloví - pravidla her, závodů a soutěží - pohybové testy - zdroje informací 	2
<ul style="list-style-type: none"> - prostřednictvím základní gymnastiky uplatňuje jednotlivá cvičení ke svému tělesnému rozvoji přiměřeně svým pohybovým dovednostem a schopnostem 	<p>2. Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení - pořadová, kondiční, relaxační cvičení - cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci - cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti 	14
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlostní (100m) a vytrvalostní (800 a 1500m) běh, nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koule (3 a 5kg) skoky do dálky a do výšky 	10
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen dle svých individuálních schopností provádět požadované cviky se záchranou, případně s dopomocí 	<p>4. Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na nářadí, akrobacie - tvorba gymnastických sestav - rytmická gymnastika, cvičení s hudbou 	8
<ul style="list-style-type: none"> - použít týmové herní činnosti - zvyšuje prostřednictvím soutěživosti svou herní i duševní výkonnost - sleduje výkony jednotlivců a týmů 	<p>5. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaměření na jednotlivé sporty volejbal- herní činnosti jednotlivce, podání, hra ve větších skupinách basketbal- obranný systém, útočné kombinace - okrajově (florbal, kopaná), herní kombinace a systémy 	14
<ul style="list-style-type: none"> - chová se a jedná v přírodě ekologicky - zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje - vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů - vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života - popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí 	<p>6. Turistika</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohybové dovednosti - tělesná cvičení - rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení - relaxační cvičení - turistika a orientace v přírodě 	14
<ul style="list-style-type: none"> - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>7. Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeden plavecký způsob - záchrana tonoucího 	2

<ul style="list-style-type: none"> - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení 	<p>8. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> -mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	<p>2</p>
---	--	-----------------

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sport. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii, dokáže, rozhodovat a zapisovat výkony 	<p>1. Tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a hygiena v TV - teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví - odborné názvosloví - pravidla her, závodů a soutěží - pohybové testy - měření výkonů 	2
<ul style="list-style-type: none"> - prostřednictvím základní gymnastiky uplatňuje jednotlivá cvičení ke svému tělesnému rozvoji přiměřeně svým pohybovým dovednostem a schopnostem - uvědomuje si prospěšnost tělesných cvičení pro své zdraví 	<p>2. Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení - pořadová, kondiční, relaxační cvičení - cviky zaměřující se na správné držení těla, rovnováhu, koordinaci - cviky všeobecně rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti 	16
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - chová se v přírodě ekologicky 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlostní (100m) a vytrvalostní (800, 1500 a 3000m) běh, nízký a vysoký start - hod granátem, vrh koulí (4 a 6,5kg) - skoky do dálky a do výšky 	10
<ul style="list-style-type: none"> - provádí požadované cviky dle svých schopností 	<p>4. Gymnastika</p> <p>-cvičení na nářadí (hrazda)</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie (tvorba gymnastických sestav) - přeskok (švédská bedna) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - používá týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmů - je schopen rozvrhnout si své síly po celou dobu činnosti 	<p>5. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal-herní činnost jednotlivce, podání, útok, blokování, hra - basketbal-herní činnosti jednotlivce, zónová obrana, hra - okrajově (florbal, kopaná), herní kombinace a systémy 	14
<ul style="list-style-type: none"> - chová se a jedná v přírodě ekologicky - zjišťuje svou zdatnost a pohybovou úroveň a adekvátně na ně reaguje - vyhodnocuje a analyzuje kvalitu pohybových činností a výkonů - vyhledává a zpracovává informace o zdravém způsobu života - popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí 	<p>6. Turistika</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohybové dovednosti - tělesná cvičení - rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení - relaxační cvičení - turistika a orientace v přírodě 	14

<ul style="list-style-type: none"> - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení 	<p>7. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> -mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	<p>2</p>
---	--	-----------------

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Informatika
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Předmět informatika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky IKT a efektivně je využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém životě. Žáci jsou schopni používat běžné textové a tabulkové editory, pracovat s obrázky a fotografiemi. Komunikují pomocí elektronické pošty, pracují s internetem.

Charakteristika učiva

Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu, pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Úkolem prvního ročníku je především sjednotit a následně rozšířit rozdílnou počáteční úroveň znalostí a dovedností žáků při práci s IKT získanou na základních školách. Vzhledem k rychlému technickému vývoji prostředků IKT je některým tematickým celkům věnována pozornost po celou dobu studia tak, aby žáci byli neustále seznamováni s novinkami a měli přehled a znalosti o aktuálně používaných prostředcích v praxi.

Zahrnuje tematické celky:

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Práce se standardním aplikačním vybavením

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- dovedli používat počítač a jeho periferie a byli se vědomi možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním prostředků informačních technologií
- orientovali se v běžném operačním systému PC
- dovedli pracovat na základní uživatelské úrovni s běžným kancelářským softwarem a grafickým editorem
- používali internet jako základní otevřený informační zdroj a využívali jeho přenosové a komunikační možnosti.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku s dotací 1 hodinu týdně, rozšiřuje žákovy již dříve získané znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost i na ostatní předměty, aby žáci měli pozitivní vztah k informatice a schopnost aplikovat své poznatky v praktickém životě.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Výuka je koncipována tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Některé úlohy budou žáci řešit ve skupinách buď s jedním společným výstupem, nebo s výstupem každého žáka samostatně, úlohy budou zadávány s možností využití i v jiných předmětech.

Pomůcky

Počítače, dataprojektor, příručky v elektronické podobě, výukové programy, učebnice, tiskárna, skener, fotoaparát, výukové obrazy.

Metody vyučování

Výklad s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s aktuálními informacemi, práce s odbornou publikací, problémové učení s využitím poznatků dalších předmětů, hledání informací z internetu.

Je-li použita metoda výkladu, je doplněna praktickým procvičením vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, popř. na projektový přístup k učivu.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

U žáků bude převažovat hodnocení jejich praktických cvičení a samostatných prací, které budou realizovat na základě učitelem předložených zadání v ústní či písemné formě. U těchto prací bude hodnoceno nejen splnění zadání, ale také zdatnost při získávání vstupních informací nutných k řešení úloh, logické úvahy a konstrukce řešení, samostatnost, způsob zpracování výstupu práce ve formě prezentace, grafická úroveň a celková úprava výstupů. Ústní zkoušení žáků budou prováděna v průběhu jejich samostatné práce přímo na jejich pracovním místě a budou se týkat především předvedení znalostí používání aplikace, se kterou žák právě pracuje. Nedílnou součástí hodnocení jsou testy ověřující základní znalosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli optimálně časově rozvrhnout svoji samostatnou práci a daný čas zodpovědně a strategicky využít, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a zodpovědně využívali výsledky jejich práce, dovedli pracovat s odbornou literaturou a uměli vyhledávat a využívat další zdroje informací, uměli získávané informace zpracovat, třídít a vhodným způsobem uchovat, získané informace, znalosti a dovednosti využívali při řešení nejen praktických úloh, ale i běžných životních situací a dále pak ve všech dalších vyučovacích předmětech, sledovali aktuální technický pokrok a přenášeli jeho výsledky do praxe. Pořizovat si poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsoby a prostředky řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků, v případě týmové práce umět spolupracovat s jinými lidmi.

Personální a sociální kompetence:

Žáci si stanovují cíle a priority své pracovní činnosti, reagují adekvátně na hodnocení své práce a přijímají rady i kritiku druhých, při samostatných řešeních pracují v týmu, podněcují práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažují návrhy druhých.

Matematické kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, analyzovat pracovní postupy, číst různé formy grafického znázornění, (tabulky, grafy), dále provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:

Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učí se používat nové aplikace, komunikovat elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak celosvětové sítě internet a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Získávají a vyhodnocují informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech prostřednictvím zprostředkovatelských služeb, vyplňováním dotazníků a životopisů prostřednictvím internetových a textových aplikací, rozvíjí schopnost komunikace s potenciálními zaměstnavateli.

Průřezová témata:**Občan v demokratické společnosti:**

Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC, formulují své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých. Dokáží pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly. Orientují se v médiích, kriticky hodnotí a využívají média pro své potřeby.

Člověk a svět práce:

Pomocí internetu vyhledávají nabídky práce a zjišťují možnosti uplatnění pro daný obor, ověřují si nutné požadavky pro přijetí do pracovního procesu, učí se sepisovat životopis a další potřebné dokumenty potřebné k pracovnímu uplatnění.

Člověk a životní prostředí:

Žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů), ekologie pracovního prostředí v informatice, ergonomie, recyklace, spotřeba energií.

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě, vytváří si pozitivní vztah k výpočetní technice a učí se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

Název vyučovacího předmětu: Informatika 1. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje pravidla práce v počítačové učebně - uvědomuje si oblasti využití prostředků výpočetní techniky a jejich vliv na dnešní společnost - ovládá zapnutí a vypnutí počítače, přihlášení se do sítě - je si vědom funkcí jednotlivých částí počítače, orientuje se v hardwarových novinkách, - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál (myš, klávesnici), rozliší jednotlivé typy paměťových médií - orientuje se v základním software, uvědomuje si, k čemu se používají, rozliší způsoby získání SW, výhody legálního SW nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů, rozlišuje pojmy soubor, typ souboru, pracuje se složkou - ovládá strukturu uspořádání dat v počítači, používá ji k větší přehlednosti uchovávání informací - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, dovede základní úkony se SW, kopírování, ukládání 	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <p>obsah a význam předmětu, význam a využití počítačů. osobní počítač</p> <p>seznámení s počítači v učebně, uvedení do provozu.</p> <p>Hardware</p> <p>základní sestava počítače, jednotlivé části, periferie</p> <p>paměťová média</p> <p>Software, operační systémy</p> <p>základní a aplikační programové vybavení, operační systém, data, soubor, složka, souborový manažer</p> <p>ochrana autorských práv, nápověda, manuál</p>	13
<ul style="list-style-type: none"> - vybírá vhodný textový editor a provádí jeho základní nastavení, získává základní dovednosti při práci s textem - samostatně vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty, tabulky 	<p>2. Práce se standardním aplikačním vybavením</p> <p>textový procesor</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, její přijetí otevření, uložení, pracuje s adresářem a editací složek 	<p>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <p>pošta – e mail, chat, sociální síť</p>	2

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší pojmy vyhledávač, prohlížeč, - ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, volí vhodné informační zdroje - uchovává získané informace ve vhodné textové a grafické podobě, umožňující jejich další využití 	4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet, informace, práce s informacemi	8
--	--	----------

Název vyučovacího předmětu: Informatika 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v systému adresářů, - ovládá základní práce se soubory, odlišuje a rozeznává základní typy souborů - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a zničením, pracuje se souborovým manažerem 	1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle data soubor, složka komprese dat prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrana dat před zničením	4
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá a využívá textový editor, samostatně připraví životopis, dokument s obrázky, žádost. Vytvoří hromadnou korespondenci - převádí a používá pdf soubory, - připraví dokument pro tisk - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání), vytváří jednoduché vzorce, grafy - vytváří snímky prezentace s využitím průvodce a šablon, vkládá do snímků obrázky a další objekty v jednoduché prezentaci na dané téma, zvládne nastavit jednoduché vlastnosti prezentace, animace, časování 	2. Práce se standardním aplikačním vybavením textový procesor další aplikační programové vybavení tabulkový editor další aplikační programové vybavení - prezentační program	21
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet, orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, volí vhodné informační zdroje, uchovává získané informace ve vhodné textové a grafické podobě, umožňující jejich další využití 	3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet, práce s informacemi	8

Název vyučovacího předmětu: Informatika 3. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v činnosti počítačových sítí- uvědomuje si specifika práce v síti, rozezná základní prvky počítačové sítě,- uvědomuje si funkce antivirového programu- ovládá běžné prostředky komunikační prostředky online	1 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu počítačová síť, server, pracovní stanice, připojení k síti sdílení dokumentů a prostředků chat, telefonie, sociální síť	6
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje- používá základní programy pro úpravy fotografií a správu fotoalb a je si vědom jejich využití v praxi, ovládá fotoaparát, pracuje s fotografií a přenáší ji do počítače- ovládá úpravu fotografií pomocí nástrojů příslušného programu- samostatně vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty, tabulky- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání), vytváří jednoduché vzorce, grafy- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti.	2. Práce se standardním aplikačním vybavením software pro práci s grafikou práce s fotografií textový a tabulkový procesor další aplikační programové vybavení dle zaměření učebního oboru	20
<ul style="list-style-type: none">- ovládá vyhledávání informací pomocí sítě internet,- orientuje se v získaných informacích	3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet, práce s informacemi	7

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Zdravotní výchova
Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Výuka si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu, aj, proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí, na výchovu k odpovědnému přístupu k sexuálnímu životu a zodpovědnému přístupu v poskytování 1. pomoci.

Cílem zdravotní výchovy je především naučit žáky využívat získaných poznatků v praktickém životě.

Charakteristika učiva

Učivo je vybráno tak, aby si žáci vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili, rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví, zařazovali zdravé stravovací návyky, racionálně jednali v situacích osobního i veřejného ohrožení.

Zahrnuje tematické celky:

Zdraví, činitelé ovlivňující zdraví, péče o zdraví své i druhých

Partnerské vztahy, lidská sexualita

Prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví

První pomoc a její poskytování

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. ročníku s dotací 1 hodiny týdně, rozšiřuje žákovy již dříve získané znalosti a dovednosti. Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost tak, aby žáci měli pozitivní vztah k péči o zdraví své i druhých a schopnost aplikovat své poznatky v praktickém životě.

Pomůcky

Učebnice, instruktážní a výukové video, výukový program Lidské tělo, odborná literatura, encyklopedie, internet, pracovní listy, obrazový materiál.

Metody vyučování

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, brainwriting, práce s textem, práce s počítačem.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní/písemné zkoušení, prezentace referátů, dílčí klasifikace – testy, společné hodnocení/sebehodnocení. Sleduje se průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách. Hodnocení a klasifikace vychází z osobnostních a odborných znalostí žáka s přihlédnutím k jeho schopnostem učení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Čtení s porozuměním textů se zdravotní problematikou v učebnicích i jiných odborných publikacích, získávání a zpracovávání informací z nejrůznějších médií, pořizování si vlastních zápisů či poznámek.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci řeší úlohy se zdravotní tematikou včetně konkrétních modelových situací při poskytování 1. pomoci. Jsou schopni porozumět a určit jádro problému v oblasti péče o své zdraví a zdraví druhých osob a to samostatným rozhodováním, nebo prostřednictvím týmového řešení.

Komunikativní kompetence:

Žáci formulují své myšlenky na zadaná témata, užívají odbornou terminologii, vysvětlují a obhajují postupy při poskytování první pomoci před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých.

Personální a sociální kompetence:

Žáci pracují v týmu při realizaci společných činností, jsou vedeni k zodpovědnému vztahu ke svému zdraví a zdraví druhých osob, k péči o svůj fyzický a duševní rozvoj, jsou vedeni umět vysvětlit a být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Jsou vedeni budovat atmosféru založenou na vzájemně otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktům, k podpoře jejich sebevědomí, odpovědnosti a dodržování bezpečnostních předpisů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získají vědomosti potřebné v pracovně právních vztazích v oblasti péče o zdraví a zdravotní způsobilost pro výkon povolání, schopnost být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, umět využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Při vyhledávání a zpracování informací se žáci naučí pracovat s internetem, s výukovým programem Lidské tělo, budou schopni sami si vytvořit a tisknout jednoduché zápisy a referáty na základě získaných informací z internetu a dalších médií.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

V předmětu zdravotní výchova se v diskusi žáci věnují celospolečenským tématům z oblasti zdravého životního stylu, civilizačních nemocí, spolupráci při řešení krizových situací ohrožujících lidské zdraví a vzájemné mezinárodní pomoci prostřednictvím světových zdravotnických organizací.

Člověk a životní prostředí:

Předmět zdravotní výchova obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, současné globální a regionální problémy týkající se životního prostředí, klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy z hlediska rozvoje lidské populace a vliv prostředí na zdraví člověka. Zdravotní výchova vede žáky k tomu, aby chápali interaktivní vztah mezi přírodou a zdravím člověka, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj handicap sociální / zdravotní uplatnili úspěšně na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti a aby si vypěstovali kladný vztah k práci. Jsou vedeni k tomu, aby byli schopni vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, prostřednictvím médií/poradenských a zprostředkovatelských služeb, splnění požadavků zaměstnavatelů z hlediska nejen odborné ale i zdravotní způsobilosti a uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, své zdraví.

Informační a komunikační technologie:

Žáci budou využívat v předmětu zdravotní výchova vědomostí z IKT a internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací pro potřebu řešení praktických úloh prostřednictvím pořizování zápisků, referátů, čtením nejrůznějších článků se zadanou zdravotní tematikou, zjišťování základních informací o nemocech, léčebné a preventivní péči o zdraví člověka.

Název vyučovacího předmětu: Zdravotní výchova 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů -objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví -dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace - vysvětlí na příkladech prevenci vzniku úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví -dovede rozpoznat hrozící nebezpečí ohrožující zdraví 	<p>1. Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - Činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - Duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - Odpovědnost za zdraví své i druhých: péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci, úrazů - Prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví, civilizační nemoci 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení životních situací - vysvětlí na příkladech požadavky na partnera a prostředky jeho poznávání -rozliší vhodné a nevhodné partnerské typy - objasní problémy spojené s pohlavním životem 	<p>2. Partnerské vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr partnera - Lidská sexualita, promiskuita a nebezpečí s ní spojené - Antikoncepce 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a poskytování 1. pomoci - popíše postup při poskytování 1. pomoci při úrazech, poraněních, krvácení, stavech ohrožujících život - určí optimální řešení v případě poskytování 1. pomoci - prokáže praktické dovednosti poskytnout 1. pomoc sobě a jiným 	<p>3. První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> -Účel, úkoly a druhy 1. pomoci, světové zdravotnické organizace/nadace - Zásady poskytování první pomoci - Náhlé zdravotní příhody, stavy ohrožující život - Úrazy a poranění - následná 1. pomoc - Poranění při hromadném zasažení obyvatel - organizace 1. pomoci 	<p>18</p>

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Potraviny a výživa
Počet hodin celkem: 198

Obecné cíle

Cílem předmětu je naučit žáky využívat získané vědomosti o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy, o jejich složení, vlivu na zdraví člověka v profesním i osobním životě. Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí i správným využitím při přípravě jídel a nápojů. Budou znát zásady skladování a ošetřování jednotlivých potravin. Seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho funkcemi a vlivem potravin na jeho činnost. Žáci se naučí pracovat a využívat normování potravin pro zabezpečení optimálního stravování. Jsou průběžně seznamováni s hygienickými předpisy pro zpracování potravin.

Charakteristika učiva

Učivo je sestaveno z poznatků o jednotlivých potravinách, jejich složení a použití při přípravě pokrmů. Základem učiva jsou nejen potraviny, nápoje, ale i zásady racionální výživy a jejich uplatňování ve zdravém životním stylu.

Učivo zahrnuje tématické celky:

Charakteristika potravin, nápojů

Skladování potravin

Racionální výživa

Pojetí výuky

Předmět potraviny a výživa se vyučuje v 1., 2., 3. ročníku s dotací 2 hodiny týdně. Učivo navazuje na odborné předměty technologie a odborný výcvik a prolíná se s nimi. Žáci jsou seznamováni se složením potravin, jejich skladováním s dodržáním hygienických zásad a využitím jednotlivých potravin v praxi.

Pomůcky

Při výuce je využíváno názorných ukázek, filmů, receptur teplých a studených pokrmů, odborných časopisů, výpočetní techniky, pracovní listy, obrazový materiál, odborná literatura, soubor hygienických a norem a předpisů bezpečnosti práce a požární ochrany.

Metody vyučování

Metody výuky jsou koncipovány formou výkladu s návazností na předešlé zkušenosti žáků, s využitím názorných a praktických ukázek probíraných surovin. Dále je využíváno řízeného

rozhovoru, problémové učení, práce s textem, referáty, skupinové práce a samostatné řešení zadaných úkolů.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Písemné, ústní, bodové hodnocení samostatné práce, pololetní písemné prověřování vědomostí, kolektivní hodnocení zadaných úkolů, prezentace referátů, sebehodnocení. Při hodnocení jsou brány v úvahu osobnostní a odborné znalosti žáků s přihlédnutím k jejich schopnostem učení.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Žáci jsou vedeni k vyhledávání a zpracování nových poznatků o surovinách a potravinách rostlinného a živočišného původu a jejich využití. K vyhledávání nových informací používají odborné časopisy, učebnice, internet. Žáci jsou schopni podle svých možností formulovat své myšlenky a používat odbornou terminologii.

Komunikativní kompetence:

Žáci umí správně používat mateřský jazyk, jsou vedeni ke správnému vyjadřování v psaném i mluveném projevu. Jsou schopni své myšlenky vyjadřovat srozumitelně a souvisle, užívají odbornou terminologii, zpracovávají texty na běžná i odborná témata jednotlivých skupin potravin a jejich využití ve výživě s použitím odborné literatury, učebnic a výpočetní techniky.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci řeší zadané úkoly (např. zařazování surovin do jednotlivých celků a jejich využití v přípravě pokrmů) na základě získaných informací a praktických zkušeností z odborného výcviku a odborné praxe. Zadané problémy žáci řeší dle jejich povahy – samostatně nebo v týmu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií :

Při vyhledávání informací o jednotlivých potravinách se žáci naučí získávat informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu a efektivně pracovat s informacemi, vyhodnocovat, zakládat, tisknout, třídit podle použití v kuchyni.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni ke správné komunikaci, toleranci a řešení problémů v jejich kolektivu, k odpovědnosti za správnou výživu a zdravý životní styl.

Získávají znalosti o racionální výživě a o zdravotních problémech výživy souvisejících s nezdravým životním stylem společnosti. Uvědomují si důležitost kvalitního stravování pro plnohodnotný život člověka

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou seznamováni s problematikou životního prostředí, hlavně vlivu škodlivých látek na kvalitu potravin a znehodnocování potravin. Znají správné podmínky pro skladování jednotlivých surovin, ale i důležitost správného ukládání potravinového odpadu.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni ke kladnému vztahu k pracovním činnostem při zpracování potravin, k tomu aby správně vyhodnocovali a získávali odborné informace o surovinách potřebných k přípravě daného pokrmu a dokázali je použít v praxi. K orientaci na trhu práce a zařazení do výrobního procesu dle individuálních schopností.

Informační a komunikační technologie:

V předmětu potravin žáci využívají počítačové techniky, internetu k dalšímu vzdělávání a získávání odborných informací, novinek z oblasti nových surovin, podporujících principy zdravé a racionální výživy, k rozšiřování odborných znalostí o surovinách, které využívají nejen k řešení zadaných úkolů, ale i v praktickém životě.

Název vyučovacího předmětu: Potravin a výživa 1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozliší skupinu potravin a pochutin - objasní základní složky potravin	1. Potravin a nápoje ve výživě - charakteristika a rozdělení potravin - složení potravin	6
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých potravin - popíše zásady hygieny při skladování a manipulaci s potravinami - objasní příčiny, důvody kažení potravin - popíše negativní vliv zkažených potravin na lidský organizmus	2. Skladování potravin - zásady skladování potravin - hygiena při manipulaci s potravinami - kažení, vady potravin a nákazy	6
- charakterizuje potraviny z hlediska druhů - popíše charakteristiku hovězího a vepřového masa vyjmenuje jednotlivé části hovězího a vepřového masa - popíše technologické využití potravin při přípravě pokrmů - objasní význam jednotlivých potravin ve výživě	3. Charakteristika a využití potravin a nápojů - zelenina, - ovoce, - luštěniny, - obiloviny - jatečná masa-hovězí, vepřové, mletá masa - vejce, - mléko, mléčné výrobky, - tuky, - cukry pochutiny	52
- popíše základní charakteristiku a rozdělení potravin	4. Prohlubování vědomostí	2

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 2. ročník**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje technologické využití jednotlivých surovin, rozdělení potravin	1. Prohlubování vědomostí	4
- rozliší charakteristiku jednotlivých druhů masa - popíše základní dělení jednotlivých druhů masa - vysvětlí využití jednotlivých částí masa při přípravě pokrmů	2. Charakteristika a využití potravin - med, umělá sladidla - jatečná masa - masné výrobky - ryby - drůbež	54
- popíše vhodné způsoby skladování masa - popíše vhodné způsoby skladování masných výrobků - vysvětlí zásady hygieny při skladování masa - vysvětlí význam, způsoby a nebezpečí konzervace masa	3. Skladování potravin - zásady skladování masa - zásady skladování masných výrobků - konzervace masa	8

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 3. ročník**Počet hodin celkem: 66**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - popíše charakteristiku a technologické využití jednotlivých surovin	1. Prohlubování vědomostí	4
- popíše charakteristiku a základní rozdělení zvěřiny - rozliší a charakterizuje jednotlivé druhy alkoholických i nealkoholických nápojů - popíše správné skladování nápojů - vysvětlí vliv alkoholických i nealkoholických nápojů na lidský organismus	2. Charakteristika a využití potravin a nápojů - zvěřina - alkoholické a nealkoholické nápoje - skladování nápojů	12
- objasní podstatu racionální výživy - vysvětlí na příkladech nesprávné stravovací návyky a jejich důsledky - vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin - popíše základní směry ve výživě - vysvětlí základní pravidla hygieny výživy	3. Racionální výživa - hlavní znaky racionální výživy - výživa jednotlivých skupin obyvatelstva - biologická a energetická hodnota potravin - směry ve výživě - hygiena výživy	40
- charakterizuje jednotlivé druhy surovin a nápojů - popíše správné a hygienické skladování jednotlivých potravin a nápojů - vysvětlí zásady racionální výživy	4. Příprava k závěrečným zkouškám	10

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Gastronomická zařízení
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Výuka si klade za cíl seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování. Žáci se seznámí se základními druhy strojů, se zařízeními a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, s organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování.

Charakteristika učiva

Učivo v předmětu gastronomická zařízení je zaměřeno na tematické celky, ve kterých žáci rozpoznají jednotlivá zařízení na předběžnou, tepelnou úpravu pokrmů a nápojů, tyto poznatky využijí v praktických ukázkách při procvičování technologických postupů.

Zahrnuje tematické celky:

Potraviny a nápoje (skladování potravin a nápojů)

Výrobní středisko (rozdělení výrobních středisek, druhy, vybavení a zařízení výrobních středisek, zařízení pro výrobu a hygienu nádobí a nářadí, zařízení pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů, ošetřování strojů a zařízení, zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla, dělení skladů, základní vybavení skladů)

Odbytová střediska (druhy, vybavení a zařízení odbytových středisek).

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence (pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost zařízení v gastronomických provozech, první pomoc)

Hygienické zásady (hygienické předpisy, kritické body – HACCP, prostředky pro úklid a sanitaci)

Ochrana životního prostředí (nakládání s obaly, odpady v gastronomických zařízeních)

Organizace práce v stravovacím a stravovacím provozu (organizace práce v úseku výroby a odbytu v gastronomických provozech).

Pojetí výuky

Předmět gastronomická zařízení se vyučuje 1., 2. a 3. ročníku s dotací 1 hodinu týdně. Výuka je vedena využíváním metod, které zajišťují propojení, návaznost teoretických a praktických zkušeností žáků při přípravě pokrmů a nápojů, skladování potravin a nápojů ve znalostech zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla, velkokapacitních a ostatních zařízení, chladicí a mrazicí techniky. Názorné ukázky a nové informace o strojích a zařízeních používaných

v gastronomii získají žáci návštěvou veletrhů. Součástí předmětu jsou metody pro samostatné řešení úkolů a skupinové práce.

Pomůcky

Učebnice, instruktážní videa, DVD se zaměřením na činnost gastronomických zařízení, výukové panely, internet s možností vyhledávání technologických zařízení a nových trendů v gastronomii, odborné časopisy a literatura, demonstrační ukázky jednotlivých mechanických přístrojů - modely strojů a zařízení, prospekty a obrazový materiál.

Metody vyučování

V předmětu gastronomická zařízení je využíván výklad s návazností na znalost žáků, instruktážní video/DVD, řízený rozhovor, modelové situace k procvičování technologických postupů v návaznosti na odborný výcvik, problémové učení, čtení textu s porozuměním, individuální /samostatná práce žáků, skupinová práce.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Písemné zkoušení – dílčí testy, doplňovačky, souborné pololetní písemné práce, ústní zkoušení, bodové hodnocení, samostatné práce, týmové hodnocení/sebehodnocení samostatné práce, skupinové práce, prezentace referátů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Žáci jsou schopni vyhledávat a zpracovávat informace s gastronomickou problematikou. Využívají různé informační zdroje, elektronická a jiná média pro vyhledávání informací o strojích a zařízeních v potravinářských provozech. Žáci čtou s porozuměním v gastronomické literatuře, orientují se v textu a pořizují si jednoduché zápisy. S porozuměním poslouchají mluvené přednášky.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci řeší zadané úkoly s tematikou gastronomická zařízení ve výrobních provozech, včetně konkrétních modelových situací při výuce na modelech technologických zařízení, a jsou schopni jim porozumět. Žáci jsou schopni určit jádro problému v oblasti gastronomických zařízení, a to samostatným rozhodováním nebo prostřednictvím týmového řešení. Využívají informace z exkurzí na potravinářských veletrzích k navrhování nových způsobů řešení problému v předmětu gastronomická zařízení.

Kompetence komunikativní:

Při volbě vhodného technologického postupu žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je, obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy, umí diskutovat a naslouchat druhým lidem, formulují svůj vlastní názor. Zpracovávají věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na daná témata. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou, vhodně používat odbornou terminologii, své myšlenky vyjadřovat srozumitelně a vhodným způsobem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce prostřednictvím exkurzí na potravinářské veletrhy, návštěvou stravovacích zařízení, na individuálních odborných praxích

v gastronomických provozech. Získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v gastronomickém oboru a možnostech celoživotního vzdělávání. Znají základní práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

Personální a sociální kompetence:

Žáci reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a jednání, umí přijmout radu i kritiku, předcházet konfliktům a diskriminaci, učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností, dále se vzdělávají, pečují o své fyzické i duševní zdraví.

Žáci se učí pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných činností při obsluze a údržbě strojů a zařízení, vytváří si kladný vztah ke svěřeným strojům a uvědomí si, tyto stroje jsou důležitým pomocníkem v praktickém provozu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Získané vědomosti v práci s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT využijí k vyhledávání informací z internetu o nových technologických zařízeních, o jejich obsluze a údržbě. Naučí se komunikovat elektronickou poštou, získávají informace z internetu, zpracovávají informacemi z různých zdrojů a správně je vyhodnocují.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

V předmětu gastronomická technologie diskutují na téma z oblasti bezpečnosti při manipulaci se stroji a zařízeními, o modernizaci strojů v potravinářských provozech. Spolupracují při vyučování se spolužáky, s učitelem, diskutují o zadaných otázkách. Hledají řešení při používání zařízení v pracovním procesu a společně vybraná témata vzájemně hodnotí. Jsou vedeni k vážení si materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí. Chápou význam odpovědnost za svěřené stroje a zařízení.

Člověk a životní prostředí:

Předmět gastronomická zařízení obsahuje témata o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce, požární prevenci (pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost zařízení v gastronomických provozech, první pomoc), hygienické zásady (hygienické předpisy, kritické body – HACCP, prostředky pro úklid a sanitaci). Žáci získají vědomosti o dodržování osobní i provozní hygieny, o hospodárném využívání čisticích prostředků a nakládání s obaly a odpady v gastronomických provozech.

Člověk a svět práce:

Žák využívá poznatky a vědomosti z odborného výcviku jak ve cvičných kuchyních, tak na individuálních praxích a v praktickém životě, a také v jiných gastronomických předmětech.

Informační a komunikační technologie:

V předmětu gastronomická zařízení jsou žáci vedeni k využívání internetu pro další vzdělávání a získání informací o nových zařízeních na výrobu, expedici a skladování potravin a nápojů.

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická zařízení 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů dodržuje předpisy a pracovní postupy - vysvětlí na příkladech bezpečnostní rizika, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - zná povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci hygiena práce, požární prevence -bezpečnost zařízení v gastronomických provozech - první pomoc</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	<p>2. Potraviny a nápoje - skladování potravin a nápojů</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s hygienickými předpisy - uplatňuje dodržování kritických bodů - rozlišuje a umí používat prostředky pro úklid a sanitaci 	<p>3. Hygienické zásady -hygienické předpisy, kritické body – HACCP - prostředky pro úklid a sanitaci</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - zná předpisy jak nakládat s obaly, odpady - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech souvisejících s přípravou pokrmů a nápojů 	<p>4. Ochrana životního prostředí -nakládání s obaly, odpady v gastronomických zařízeních</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí na příkladech úlohu pracovníků ve výrobním a odbytovém úseku 	<p>5. Organizace práce v stravovacím provozu -organizace a rozdělení práce na úseku výroby a odbytu pokrmů</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vybavení výrobního střediska - popíše zařízení pro výrobu a hygienu nádobí a nářadí 	<p>6. Výrobní středisko - rozdělení výrobních středisek -druhy, vybavení a zařízení výrobních středisek -zařízení pro výrobu a hygienu nádobí a nářadí</p>	14

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická zařízení 2. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: -orientuje se ve vybavení a zařízení výrobních středisek a zařízení pro výrobu, hygienu nádobí a náradí	1. Prohlubování vědomostí -druhy, vybavení a zařízení výrobních středisek -zařízení pro výrobu a hygienu nádobí a náradí	3
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů dodržuje předpisy a pracovní postupy -vysvětlí na příkladech bezpečnostní rizika, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - zná povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci hygiena práce, požární prevence -bezpečnost zařízení v gastronomických provozech - první pomoc	2
-popíše zařízení pro mechanické zpracování potravin -vysvětlí na příkladech jak pracovat s ostatními kuchyňskými stroji -popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla -dovede čistit a zabezpečit stroje a zařízení po ukončení provozu podle pokynů	3. Výrobní středisko -zařízení pro mechanické zpracování potravin -ostatní kuchyňské stroje -zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů -ošetřování strojů a zařízení	28

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická zařízení 3 ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v zařízení pro mechanické, tepelné zpracování potravin	1. Prohlubování vědomostí -zařízení pro mechanické, tepelné zpracování potravin	2
-popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla -zná rozdělení a vybavení skladů	2. Výrobní středisko -zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla -dělení skladů -základní vybavení skladů	22
- umí rozlišit druhy, vybavení odbytových středisek	3. Odbytová střediska -druhy odbytových středisek -vybavení a zařízení odbytových středisek	5
- vysvětlí na příkladech úlohu pracovníků v úseku ubytování	4. Organizace práce v ubytovacím provozu -organizace a rozdělení práce na úseku výroby a odbytu pokrmů	4

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Gastronomická technologie
Počet hodin celkem: 297

Obecné cíle

Výuka si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými pro přípravu běžných pokrmů. Vede žáky k tomu, aby pracovali se surovinami, správně je vybírali a využívali k přípravě pokrmů podle tradičních receptur. Žáci získají vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování potravin při vlastní přípravě jídel a nápojů. Výuka zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy při zpracování surovin, přípravě pokrmů a nápojů.

Cílem gastronomické technologie je především naučit žáky využívat získaných poznatků v praktickém životě.

Charakteristika učiva

Učivo v předmětu gastronomická technologie je zaměřeno na tématické celky, ve kterých žáci rozpoznají jednotlivé předběžné, tepelné úpravy pokrmů a nápojů. Tyto poznatky využijí v praktických ukázkách při procvičování technologických postupů.

Zahrnuje tematické celky:

Seznámení s odbornou literaturou

Potravin a nápoje (charakteristika a druhy potravin, nápojů a polotovarů).

Technologie přípravy pokrmů ((předběžná úprava, základní technologické úpravy, polévky, přílohy a doplňky k hlavním pokrmům, bezmasé pokrmy, moučníky, jednoduché saláty, omáčky, pokrmy z hovězího, telecího, vepřového, skopového, pokrmy z ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa, pokrmy na objednávku, pokrmy studené kuchyně, nápoje, zásady dietního stravování, pokrmy cizích kuchyní, polotovary).

Pojetí výuky

Předmět gastronomická technologie se vyučuje 1., 2. a 3. ročníku s dotací 3 hodiny týdně. Výuka je vedena využíváním metod, které zajišťují propojení, návaznost teoretických a praktických zkušeností žáků při přípravě pokrmů a nápojů. Názorné ukázky a informace o nových surovinách, pokrmech a nápojích používaných v gastronomii získají žáci návštěvou veletrhů. Součástí předmětu jsou metody pro samostatné řešení úkolů a skupinové práce.

Pomůcky

Učebnice, receptury pokrmů, tabulky výživových hodnot pokrmů, instruktážní videa, DVD se zaměřením na technologické postupy, internet s možností vyhledávání technologických postupů a nových trendů v gastronomii, výukové panely, odborné časopisy a literatura, demonstrační ukázky jednotlivých surovin, doplňovačky, testy, prospekty a obrazový materiál.

Metody vyučování

V předmětu gastronomická technologie je využíván výklad s návazností na znalost žáků, instruktážní video/DVD, řízený rozhovor, modelové situace k procvičování technologických postupů v návaznosti na odborný výcvik, problémové učení, čtení textu s porozuměním, individuální /samostatná práce žáků.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Písemné zkoušení – dílčí testy, doplňovačky, souborné pololetní písemné práce, ústní zkoušení, bodové hodnocení, samostatné práce, týmové hodnocení/ sebehodnocení samostatné práce, skupinové práce, prezentace referátů.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Žáci jsou schopni vyhledávat a zpracovávat informace s gastronomickou problematikou. Uživatelsky využívají různé informační zdroje, elektronická a jiná média. Žáci čtou s porozuměním v gastronomické literatuře, ovládají práci s textem a pořizují si jednoduché zápisy. S porozuměním poslouchají mluvené výklady - přednášky.

Kompetence k řešení problémů:

Zadané úkoly s gastronomickou tematikou řeší žáci, včetně konkrétních modelových situací při výuce technologických postupů. Jsou schopni porozumět a určit jádro problému samostatným rozhodováním nebo prostřednictvím týmového řešení. Využívají informace z exkurzí na potravinářských veletrzích k navrhování nových způsobů řešení problému v předmětu Gastronomická technologie.

Komunikativní kompetence:

Při volbě vhodného technologického postupu žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je. Obhajují před spolužáky vlastní názor, reagují na jejich dotazy, umí diskutovat a naslouchat druhým lidem. Zpracovávají věcně správně, srozumitelně a přiměřeně náročné texty na daná témata. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou, vhodně využívat odbornou terminologii, své myšlenky vyjadřovat srozumitelně a vhodným způsobem.

Personální a sociální kompetence:

Žáci reagují odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a jednání, umí přijmout radu i kritiku, předcházet konfliktům a diskriminaci, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Matematické kompetence:

V řešení úloh – normování potravin potřebných pro přípravu pokrmů a nápojů žáci získávají přehled v řešení, jsou schopni převádět jednotky a provádět výpočty nutričních hodnot potravin.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v gastronomickém oboru prostřednictvím exkurzí na potravinářské veletrhy, návštěvou stravovacích zařízení, na individuálních praxích ve stravovacích zařízeních. Získají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v gastronomickém oboru a možnostech celoživotního vzdělávání. Získají vědomosti o základních právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Získané vědomosti v práci s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT využijí k vyhledávání informací z internetu o nových potravinách, technologických postupech v elektronických kuchařkách. Naučí se komunikovat elektronickou poštou, pracovat s informacemi získané z různých zdrojů při jejich vyhledávání a správně je vyhodnotit.

Průřezová témata:**Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu gastronomická technologie se žáci v diskuzi věnují tématům v rámci regionálních i zahraničních kuchyní, které souvisejí s předmětem gastronomická technologie. Spolupracují při řešení technologického postupu se spolužáky a s učitelem, diskutují o daném tématu a společně vybrané téma zhodnotí. Chápu význam morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.

Člověk a životní prostředí:

Předmět gastronomická technologie obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, životní prostředí člověka, ochrany přírody, prostředí a krajiny, ekologické aspekty pracovní činnosti. Žáci získají vědomosti o dodržování osobní i provozní hygieny, o hospodárném využívání čisticích prostředků a nakládání s obaly a odpady v gastronomických provozech.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni tak, aby získané poznatky získané v odborném výcviku na individuálních pracovištích úspěšně uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti. Učí se hodnotit a charakterizovat obsah své profese. Jsou seznamováni se zákoníkem práce, s právy a povinnostmi zaměstnance a zaměstnavatele. Žáci jsou motivováni k zjišťování informací v reálných pracovních podmínkách i na exkurzích. Učí se vyhledávat informace v oblasti volby zaměstnání, hledání zaměstnání a rekvalifikace.

Informační a komunikační technologie:

V předmětu gastronomická technologie jsou žáci vedeni k využívání internetu pro další vzdělávání a získávání informací o nových potravinách, nápojích a technologických postupech.

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická technologie 1. ročník

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> -je seznámen s hygienickými předpisy -zná předpisy k dodržování kritických bodů 	<p>1. Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> -hygienické předpisy, kritické body - HACCP 	3
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - rozlišuje a charakterizuje potraviny a nápoje z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - popíše příklady využití konvence 	<p>2. Potraviny a technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> -seznámení s odbornou literaturou -charakteristika, využití potravin a nápojů -využití konvence 	2
<ul style="list-style-type: none"> -orientuje se ve způsobech předběžné úpravy - popíše opracování a úpravu surovin -vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů -popíše základní technologické úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení -zná technologické postupy při přípravě polévek – bílé, hnědé, zavářek a vložek do polévek, omáček – bílé, hnědé, studené -volí vhodné technologické postupy pro přípravu pokrmů z hovězího a vepřového masa – vaření, dušení -popíše technologické postupy – při přípravě pokrmů z mletých mas -popíše technologické postupy – při přípravě příloh k pokrmům -zná technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů -popíše technologické postupy – při přípravě moučníků z litých, piškotových, kynutých těst a náplní do těst -zná technologické postupy přípravy kaší, pudinků -volí vhodné technologické postupy při přípravě salátů ze zeleniny a ovoce - volí vhodné technologické postupy pro vybrané pokrmy studené kuchyně – pomazánky, jednoduché saláty -popíše vhodný inventář k podávání pokrmů -popíše vhodnou estetickou úpravu při expedici pokrmů a nápojů 	<p>3. Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava potravin - základní technologické úpravy -polévky-bílé, hnědé, studené -zavářky a vložky do polévek -omáčky – bílé, hnědé, studené -pokrmy z hovězího masa – vaření, dušení -pokrmy z vepřového masa – vaření, dušení -pokrmy z mletého masa -přílohy k pokrmům -bezmasé pokrmy -moučníky – litá, piškotová, kynutá těsta náplně do těst -kaše, pudinky -saláty ze zeleniny a ovoce -pokrmy studené kuchyně – pomazánky, jednoduché saláty -estetická úprava a expedice pokrmů 	94

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická technologie 2. ročník**Počet hodin celkem: 99**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: -orientuje se ve způsobech předběžné přípravy potravin -orientuje se ve využívání technologických postupů přípravy tradičních pokrmů	1. Prohlubování vědomostí -předběžná příprava potravin -základní technologické úpravy -úpravy jatečných druhů mas	6
-popíše technologické postupy přesnídávkové a zvláštní polévky, bílé, hnědé a studené omáčky -popíše vhodné technologické postupy pro přípravu pokrmů z hovězího a vepřového masa – pečení, smažení - zná technologické postupy z telecího, skopového masa, ryb a drůbeže -popíše technologické postupy – při přípravě moučníků z lineckého, listového těsta -popíše technologické postupy při přípravě nákypů - volí a popíše vhodné technologické postupy pro přípravu pokrmů studené kuchyně – složité saláty, chlebičky -popíše vhodný inventář k podávání pokrmů -popíše vhodnou estetickou úpravu při expedici pokrmů a nápojů	2. Technologie přípravy pokrmů -polévky – přesnídávkové, zvláštní -omáčky – bílé, hnědé, studené -pokrmů z hovězího masa – pečení, smažení -pokrmů z vepřového masa – pečení, smažení -pokrmů z telecího masa -pokrmů ze skopového masa -pokrmů z ryb -pokrmů z drůbeže -moučníky – linecká, listová těsta -nákypy -pokrmů studené kuchyně- složité saláty, chlebičky -estetická úprava a expedice pokrmů	93

Název vyučovacího předmětu: Gastronomická technologie 3. ročník

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> -orientuje se ve využívání technologických postupů přípravy tradičních pokrmů 	<p>1. Prohlubování vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> -omáčky -úpravy jatečných druhů mas -pokrmů z ryb -pokrmů z drůbeže -pokrmů z mletého masa 	6
<ul style="list-style-type: none"> -popíše technologické postupy při přípravě speciálních, zdravotních, ovocných polévek, krycích a speciálních omáček -volí a vysvětlí vhodné technologické postupy pro přípravu pokrmů studené kuchyně předkrmy – teplé, studené -zná vhodné technologické postupy pro přípravu pokrmů z hovězího a vepřového masa – úpravy na roštu, rožni -popíše technologické postupy při přípravě pokrmů ze zvěřiny a pokrmů na objednávku -popíše technologické postupy – při přípravě moučníků z odpalovaného, tvarohového těsta -vysvětlí rozdíly při přípravě pokrmů a nápojů jednotlivých diet -popíše a vysvětlí rozdíly při přípravě pokrmů a nápojů cizích kuchyní -zná technologické postupy při přípravě pokrmů a nápojů z polotovarů, postupy při přípravě teplých a studených nápojů -popíše vhodný inventář k podávání pokrmů -popíše vhodnou estetickou úpravu při expedici pokrmů a nápojů 	<p>2. Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> -polévky – speciální, zdravotní, ovocné -omáčky – krycí, speciální -předkrmy – teplé, studené -pokrmů z hovězího masa – úpravy na roštu, -pokrmů z vepřového masa – úpravy na roštu, rožni -pokrmů ze zvěřiny -pokrmů na objednávku -moučníky – z odpalovaného, tvarohového těsta -zásady dietního stravování -pokrmů cizích kuchyní -polotovary -teplé a studené nápoje -estetická úprava a expedice pokrmů 	66
<ul style="list-style-type: none"> - popíše technologický postup přípravy určeného pokrmu 	<p>3. Příprava k závěrečným zkouškám</p>	27

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Společenská výchova
Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky se základy společenského chování, vystupování a jednání na veřejnosti, ve škole, v práci. Hlavním úkolem předmětu je upevnění obecně zavedených norem společenského chování a vystupování v různých situacích. Cílem předmětu je zvýšení kulturní úrovně a rozvoj osobnosti žáka.

Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje tematické celky zabývající se základními pravidly společenského chování, zdravení, představování, oslovování a zásadami chování při významných událostech.

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost na znalosti žáků, pomocí videoprojekce, společenských publikací, komunikačních technologií, exkurzí.

Pomůcky

Učebnice, video, názorné ukázky, odborné časopisy.

Metody vyučování

Výklad, video, praktické ukázky, samostatná práce, týmová práce, inscenační metoda.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní zkoušení, písemné prověřování, kolektivní hodnocení, samostatné práce, referáty, demonstrační ukázky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence:

Žáci jsou schopni přiměřeně a odborně správně formulovat své myšlenky, jsou vedeni k vystupování v souladu ze zásad kultury osobního projevu a společenského chování.

Kompetence k učení:

Žáci rozumí mluvenému projevu, přednášce. Jsou schopni přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí. Žáci vyhledávají a zpracovávají informace o pravidlech společenského chování v odborných publikacích, na internetu. Rozumí mluvenému projevu, přednášce. Jsou schopni přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí.

Personální a sociální kompetence:

Žáci se připravují na jednání a chování v různých situacích ve společenském i běžném životě a to i na základě zprostředkovaných zkušeností. Jsou vedeni ke schopnosti přijímat radu i kritiku a přiměřeně na ni reagovat.

Kompetence k řešení problémů:

Při řešení samostatných úkolů a při práci v týmu (inscenační scénky, tvoření referátů) žáci využívají dříve získaných zkušeností a nově nabytých vědomostí o správných a obecně používaných zásadách společenského chování.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Při vyhledávání a zpracování informací se žáci naučí pracovat s internetem, uplatňovat a hodnotit získané vědomosti při společenském styku a dodržování zásad společenského chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získávají nové modely společenského a slušného chování při styku s veřejností, úřady, hosty. Jsou vedeni ke správnému sebehodnocení své osobnosti a svých možností při uplatnění na trhu práce.

Průřezová témata:**Občan v demokratické společnosti:**

V předmětu společenská výchova se žáci v diskuzi věnují celospolečenským tématům, která souvisejí s předmětem. Učí se vyjednávání, společenské komunikaci, řešení konfliktu. Znají termíny tolerance, odpovědnost, solidarita, morálka.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou seznamováni s problematikou životního prostředí a jsou vedeni k odpovědnosti za prostředí, ve kterém žijí. Uvědomují si celospolečenský význam vlivu jedince na životní prostředí.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k uvědomování si významu každého jedince a jeho vlivu na celou společnost. Uvědomují si nutnost přispívat svou přiměřenou aktivitou, slušným chováním, tolerantním a odpovědným postojem k vytvoření lepšího společenského i pracovního prostředí.

Informační a komunikační technologie:

Využití internetu a dalších komunikačních technologií slouží k prohloubení znalostí o společenském chování a získání informací pro rozšíření a zvýšení kulturní úrovně a rozvoji osobnosti žáků.

Název vyučovacího předmětu: Společenská výchova 1. ročník**Počet hodin: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - popíše základní pravidla společenského chování – slušnost, ohleduplnost, takt - vysvětlí uplatnění základních pravidel při společenském styku – pozdrav, oslovení, podání ruky - uplatňuje zásady společenského chování na veřejnosti - vysvětlí zásady komunikace ve službách - vysvětlí význam verbální a neverbální komunikace - popíše důležitost estetické úpravy pracovního prostředí	1. Pravidla chování ve společnosti a obecná pravidla chování na pracovišti - základní pravidla společenského chování - chování a vystupování v různých sociálních skupinách - komunikace ve službách - verbální a neverbální komunikace - slovní projev - pravidla estetiky, estetické činitele pracovního prostředí	10
- popíše základní hygienické návyky - popíše důležitost a vliv mimiky a správného držení těla při společenských setkáních a pracovních jednáních - popíše důležitost vhodného oblečení a úpravy zevnějšku pro různé příležitosti	2. Péče o vzhled a metody poznávání osobnosti - osobnost, vzhled, péče o zdraví - temperament - charakter - projevy chování - generační rozdíly - pravidla osobní hygieny	10
- vysvětlí pojmy rodinné vztahy, úcta pochopení - popíše správný denní režim - popíše způsob chování při návštěvě divadla, kina, plesu, restaurace - uvede základní pravidla společenského a profesního vystupování - popíše možné formy konfliktů a jejich řešení	3. Společenský život a společenské události - společenské události a oblékání k různým příležitostem - společenské chování a profesní vystupování - společenská pravidla - vystupování obsluhujících - konfliktní situace, typy hostů	8
- vysvětlí správný způsob chování v dopravních prostředcích - vysvětlí chování v hotelu, ubytovacím zařízení	4. Kultura cestování - pravidla chování v dopravních prostředcích - zásady chování v ubytovacích zařízeních	5

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Stolníčení
Počet hodin celkem: 66

Obecné cíle

Předmět úzce souvisí s dalšími odbornými předměty – technologií, odborným výcvikem. Cílem předmětu je poskytnout žákům základní vědomosti o pravidlech a technice jednoduché obsluhy hostů a naučit je ji provádět. Součástí výuky předmětu jsou znalosti o zásadách osobní a pracovní hygieny, gastronomických pravidlech při sestavování jídelních lístků, o druzích inventáře, jeho použití a péče. Žáci jsou vedeni k profesnímu vystupování, k samostatné a svědomité práci, ke správnému a vstřícnému jednání se zákazníkem. Znají a dodržují základní zásady bezpečnosti a hygieny práce.

Charakteristika učiva

Učivo seznamuje žáky se zásadami chování a povinnostmi obsluhy, s inventářem, s různými formami obsluhy a s druhy hostin, sestavování jednoduchého i složitějšího menu, přípravy tabule, založení inventáře.

Zahrnuje tématické celky:

Pojem a význam stolníčení

Úklidové a přípravné práce

Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy

Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze

Různé způsoby prodeje

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve 2. a 3. ročníku s dotací 1 hodina týdně. Výuka je vedena formou výkladu, předvedení, praktických cvičení, diskuzí, exkurzí. Ve výuce je využíváno výpočetní techniky pro získávání odborných informací, je vedeno tak, aby žáci byli schopni využít získané vědomosti a poznatky při praktických činnostech.

Pomůcky

Učebnice, odborná literatura, odborné periodika, videokazety, názorné ukázky, malý a velký stolní inventář.

Metody vyučování

Výklad, předvedení, názorné pomůcky, týmová práce, samostatná práce, práce s počítačem, problémové učení, práce s textem odborných periodik- časopisů a publikací.

Vyučování je doplňováno o ukázky správné obsluhy a exkurze.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní zkoušení, písemné, samostatná práce, týmové práce, hodnocení praktických úkolů. Hodnocení a klasifikace vychází z osobnostních a odborných znalostí žáka s přihlédnutím na jeho individuální schopnosti učení.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Žáci využívají k vyhledávání a zpracování informací o nových trendech ve stolničení v odborných publikacích, na internetu. Rozumí mluvenému projevu, přednášce. Jsou schopni přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci používají získané informace k řešení zadaných praktických úkolů (příprava tabule, založení inventáře, vytvoření menu) a využívají nabyté zkušenosti při řešení modelových problémů.

Komunikativní kompetence:

Při komunikaci s hostem správně používají mateřský jazyk a rozumí základům společenské komunikace, využívají znalosti společenského chování v praxi, své myšlenky vyjadřují srozumitelně a vhodným způsobem.

Pracují v týmu, podílejí se na realizaci společných činností při sestavování, úpravách tabulí, zakládání inventáře, hodnotí výsledky své i týmové práce, jsou schopni přijímat rady druhých.

Personální a sociální kompetence:

Žáci jsou schopni správně hodnotit své vystupování, způsoby jednání, mají kladný přístup k přijímání rady i kritiky. Získané teoretické znalosti si ověřují v praxi. Žáci znají důležitost péče o fyzický rozvoj své osobnosti, umí uplatňovat zdravý životní styl a znají nebezpečí závislosti. V praxi používají zásady práce v týmu.

Stanovují si reálné samostatné cíle při praktických činnostech a jsou schopni je samostatně vykonat. Umí posoudit své osobní schopnosti a uplatnit je v pracovním i prostředí i v zájmových činnostech.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

V předmětu stolničení jsou žáci vedeni ke zdravé míře sebevědomí, k zodpovědnosti, k samostatnému jednání, k důležitosti dodržování zákonů, respektování práv a osobností druhých lidí. Znají důležitost jednání podle morálních principů a zásad společenského chování.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni ve výuce stolničení k pochopení postavení člověka v přírodě, ve společnosti a vlivů prostředí na jejich zdraví a život. Znájí zásady zdravého životního stylu, důležitost estetiky ve svém okolí a přírodním prostředí.

Člověk a svět práce:

Žáci se orientují v možnostech uplatnění na trhu práce. Znájí možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru. Orientují se v možnosti, jak vyhledávat informace o profesních příležitostech – prostřednictvím zprostředkovatelských služeb (na internetových stránkách nabízejících zaměstnání, úřad práce), aby se dokázali aktivně zapojit do pracovního života.

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k využívání práce s internetem k získávání nových odborných informací, týkajících se daného předmětu a nových trendů ve stolničení, tak aby je dokázali uplatňovat při samostatné práci na zadaných úkolech z oblasti stolničení - jednoduchá obsluha, příprava tabulí a později v profesním i osobním životě.

Název vyučovacího předmětu: Stolničení 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše základní pravidla etického chování při stolování, při obsluze - popíše zásady chování obsluhujících - vysvětlí přípravu odbytového střediska před a po ukončení provozu - popíše druhy a význam pracovního oblečení z hlediska estetiky i BOZP - uvědomuje si význam osobní hygieny a čistoty při práci v odbytovém středisku 	<p>1. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a význam stolničení - chování u stolu při jídle - chování obsluhujících v provozu - úkoly odbytu - úklidové a přípravné práce v odbytových střediscích - příprava pracoviště pro provoz - pracovní oblek obsluhujících 	16
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy používaného inventáře - vysvětlí použití malého i velkého stolního inventáře - popíše správnou péči o inventář - vysvětlí zásady hygienického skladování inventáře - objasní pravidla zakládání inventáře při stolování 	<p>2. Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - malý stolní inventář – rozdělení, použití - velký stolní inventář – rozdělení, použití - ošetřování malého a velkého stolního inventáře 	15
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady přípravy odbytového pracoviště - popíše správné rozdělení a použití stolního inventáře 	<p>3. Prohlubování vědomostí</p>	2

Název vyučovacího předmětu: Stolničení 3. ročník**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - uvede zásady sestavení jídelního a nápojového lístku - vysvětlí náležitosti jídelního a nápojového lístku - uvede zásady sestavení a použití jednoduchého a složitějšího menu - charakterizuje různé druhy obsluhy - vysvětlí na příkladech způsob jednoduché obsluhy - popíše zásady organizace obsluhy, úpravu tabulí a důležitost estetiky při stolničení - popíše základní druhy hostin, jejich obsluhu a tvary tabulí	1. Základy obsluhy - jídelní a nápojový lístek - menu, druhy a náležitosti - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - slavnostní stolničení	21
- rozliší vybavení a druhy odbytových středisek - objasní různé způsoby prodeje v odbytových střediscích - vysvětlí význam a druhy služeb spojených s činností odbytových středisek	2. Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy - různé druhy prodeje a služeb	8
- vysvětlí zásady a přípravy tabulí, inventáře jednoduché obsluhy - popíše činnost a význam odbytových středisek	3. Příprava k závěrečným zkouškám	4

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Hospodářské výpočty
Počet hodin celkem: 16,5

Obecný cíl

Cílem předmětu hospodářské výpočty je poskytnout žákům vědomosti, informace a dovednosti nutné k úspěšnému vykonávání zvoleného povolání a využití osobním životě, především upevňování početních dovedností, osvojení si jednotek hmotnosti a dutých měr, orientovat se v cenovém systému a při převodu peněžních jednotek. Předmět rozvíjí logické myšlení a paměť, schopnost samostatného úsudku, učí plánovat práci, promýšlet a stanovovat si dílčí postupy práce a přiměřeně přesné vyjadřování s ohledem na schopnosti žáků.

Charakteristika učiva

Výuka hospodářských výpočtů přímo navazuje na matematické poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí a prohlubuje vzhledem na využití v oboru. Pozornost je zaměřena na okruhy použitelné zejména v profesním životě (vztahy mezi jednotkami a jejich převody, tvorba cen výrobků), a v osobním životě (počítání s měnovými jednotkami).

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (hmotnosti, objemu)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru - především odhady množství, velikosti apod.
- používat pomůcky, odbornou literaturu, PC, kalkulátor
- získat důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Pojetí výuky

Předmět hospodářské výpočty je vyučován ve druhém ročníku v dotaci 0,5 hodiny týdně.

Ve výuce jsou využívány především metody výkladu s názornými ukázkami postupů řešení, doplněné o společnou a samostatnou práci. Procvičování probíhá za využití výukových programů. Zařazena je i práce ve skupinách, kde žáci uplatní své znalosti z ostatních předmětů i odborné praxe, práce s informacemi.

Pomůcky

Učebnice, sbírky úloh, pracovní listy, kalkulačka, PC, počítačové výukové programy pro převody jednotek, demonstrační pomůcky – odměrné nádoby.

Metody vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků.

Výklad, problémové učení, skupinové vyučování, společné i samostatné řešení úkolů a příkladů, procvičování na PC.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Při klasifikaci učitel zohledňuje speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení. Žáci jsou hodnoceni objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační charakter. Sleduje se i spolupráce při týmové práci. Důraz je kladen na možnosti sebehodnocení žáka.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Kontrola vědomostí a dovedností je prováděna různými formami ústního a písemného zkoušení. Převažují písemné zkoušky, sestávají se ze dvou pololetních písemných prací v průběhu jednoho školního roku a z malých prověřovacích písemných prací v daném tematickém celku. Učitel sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách.

Prínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení:

Žáci jsou schopni ovládat práci s textem (vybrat důležité informace ze zadání a přehledně si je zapsat, zvládnout samostatné vyhledávání informací jako je zadání úkolů, měřením zjistit požadované veličiny potřebné pro výpočet, aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech především v odborném výcviku a v reálném životě). Kompetence umožňují rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, rozpoznat jádro problémů, porozumět zadání úkolů a zvolit správné prostředky a způsoby pro jejich splnění, spolupracovat při řešení problémů s jinými.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Žáci ovládají práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, používají programové vybavení pro procvičování převodů jednotek, pracují s internetem při vyhledávání aktuálních kurzovních nabídek.

Matematická kompetence:

Žáci jsou schopni při své práci umět využívat matematické dovednosti a postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství).

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Předmět hospodářské výpočty vychovává přemýšlivého člověka, který bude umět používat znalosti předmětu v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřovat dle svých

schopností při řešení problémů, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky v praxi a odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

Člověk a životní prostředí:

Při výuce převodů jednotek dutých měr vysvětlit význam vody, její úbytek v přírodě a potřebu šetřit s ní, při kalkulaci cen upozornit na hospodárnost, používání ekologických potravin, volbu energeticky úsporných zařízení a postupů.

Člověk a svět práce:

Při přepočtu peněžních jednotek budou žáci seznamováni s hodnotou práce (mzda a složky mzdy), s možnostmi uplatnění i v zahraničí a význam vzdělání pro vyšší pracovní ohodnocení a uplatnění na trhu práce.

Informační a komunikační technologie:

Při procvičování učiva se žák seznamuje se softwarovým vybavením, zvládá obsluhu programů, využívá internet pro získání informací o aktuálních kurzovních nabídkách.

Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty 2. ročník

Počet hodin celkem: 16,5

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
-pojmenuje si základní jednotky, uvede význam předpony vyjadřující počet jednotek, - řeší převody jednotek hmotnosti a dutých měr, aplikuje vztahy $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{3}{4}$, atd.	1. Výpočty s pojmenovanými čísly mezinárodní jednotky SI, předpony jednotky hmotnosti jednotky objemu	8
-vysvětlí části složky, ze kterých se tvoří cena výrobku a vypočítá je	2. Cenový systém kalkulační cena kalkulační přírážka DPH, prodejní cena	5,5
-přiřadí peněžní jednotky ČR, EU, počítá na základě směnného kurzu	3. Peněžní jednotky peněžní jednotky České republiky a jiných států přepočty eura a cizích měn	3

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010



Název vyučovacího předmětu:
Odborný výcvik
Počet hodin celkem: 1930,5

Obecné cíle

Cílem předmětu je využívání vědomostí získaných v odborných vyučovacích předmětech a jejich uplatňování v praxi. Žáci učí pracovat podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků k dodržování osobní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a k dodržování bezpečnostních předpisů. Žáci získají základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů, jsou vedeni k dodržování zásad společenského chování a profesního vystupování, k estetickému cítění, vztahu k životnímu prostředí a k hospodárnosti. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách.

Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku poskytuje žákům soubor vědomostí, odborných dovedností a návyků nezbytných pro jejich budoucí uplatnění ve stravovacích a ubytovacích provozech. Plní funkci stěžejního předmětu, v němž se realizují praktické činnosti, získané teoretickou přípravou. Důraz je kladen na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby stravovacích ubytovacích provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Zahrnuje tématické celky:

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Hygienické zásady

Organizace práce ve stravovacím provozu, výrobní středisko

Technologie přípravy pokrmů

Odbytová střediska

Základy obsluhy

Ochrana životního prostředí

Komunikace ve službách

Prohlubování a rozvíjení dovedností

Příprava k závěrečným zkouškám

Pojetí výuky

Předmět odborný výcvik je integrujícím předmětem, vyučuje ve všech třech ročnících. Dotace hodin v 1. ročníku je 18 hodin týdně, ve 2. ročníku 19,5 hodin týdně, ve 3. ročníku 21 hodin týdně. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v odborných předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionálních činností ve stravovacích a potravinářských provozech.

Pomůcky

Odborné učebnice, odborné časopisy a literatura, instruktážní videa a DVD, výukové obrazy, prospekty, receptury teplých a studených pokrmů, internet.

Metody vyučování

Výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, instruktáž, ukázka, názorné předvedení, diskuse, skupinová a individuální samostatná práce, cvičení, exkurze.

Volba metod a postupů v odborném výcviku bude z hlediska přiměřenosti k věkovým a individuálním zvláštnostem žáka, psychickým možnostem (vnímání, představy, paměť, myšlení, řeč, vůle, pozornost, dovednost a zájem).

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Ústní, písemné zkoušení, průběžná klasifikace dílčích prací, prezentace pokrmu, sebehodnocení, společné hodnocení.

Žáci jsou hodnoceni na základě ústního zkoušení technologického postupu zadaného pokrmu, hodnocení správného sledu operací, klasifikace cvičení dílčích úkonů a hotových pokrmů. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje. Nedílnou součástí hodnocení je dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce.

Důraz je kladen na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na dodržování technologických postupů, estetický vzhled výrobku.

Hodnocení a klasifikace vychází s osobnostních a odborných znalostí žáka s přihlédnutím k jeho schopnostem učení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Čtení s porozuměním textů s odbornou gastronomickou tematikou v odborných učebnicích a odborných publikacích. Vyhledávání informací z odborného textu z receptur teplých a studených pokrmů a stanovování postupných kroků - převádění z teoretické části do části praktické. Získávání a zpracování informací z nejrůznějších médií, pořizování si vlastních zápisů/poznámek.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci jsou schopni porozumět zadání praktického úkolu, rozpoznat jádro problému, získat informace k řešení problému buď samostatně, nebo týmovým řešením, popř. pod vedením učitele. Navrhnout vhodný způsob řešení problému pro splnění zadaného technologického

postupu, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi - práce ve skupině.

Komunikativní kompetence:

Žáci vhodným způsobem vyjadřují své myšlenky k zadaným odborným tématům, zpracovávají správně a srozumitelně pracovní postupy. Vysvětlují je, obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy, diskutují o nich na základě vlastních názorů a zkušeností. To vede k rozvíjení schopnosti věcně správně se vyjadřovat, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, přijímat názory druhých.

Personální a sociální kompetence:

Žáci jsou schopni přijímat a zodpovědně plnit svěřené úkoly, při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci pracovních činností, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální a ekonomické záležitosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Žáci jsou vedeni k uvědomování si vlastní kulturní, národní a osobnostní identity, k tolerantnímu přístupu k druhým lidem. Uznávají hodnoty života, uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Chápe význam životního prostředí pro člověka, získávat informace o ekologických výrobcích a šetrném způsobu chování k životnímu prostředí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru v rámci exkurzí, získávají reálnou představu o pracovních, platových jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků. Jsou schopni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, umět využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb.

Matematické kompetence:

Žáci aplikují matematické postupy při řešení praktických úkolů - normování teplých a studených pokrmů. Naučí se prakticky používat a převádět jednotky váhy a objemu/vážení, odměřování, provádí reálný odhad výsledku/množství.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Při vyhledávání a zpracování informací žáci pracují s internetem, a výukovým programem Saturnin/receptury teplých a studených pokrmů, budou schopni sami si navrhnout, vykalkulovat, upravit, zapsat a vytisknout jednoduché menu.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k rozvíjení postoje k odpovědnému a demokratickému jednání ve společnosti, k odpovědnému přístupu k práci i v životě. Vhodnou mírou se upevňuje jejich sebevědomí, připravenost vstupu do samostatného života v demokratické společnosti, schopnost jednat s lidmi a zařadit se do pracovního týmu. Respektovat různé etnické, náboženské a jiné skupiny lidí, vážit si hodnot, které zajišťují jejich materiální potřeby, umět posoudit činy a jednání lidí, které nejsou v souladu s demokratickými pravidly, chránit svou osobní svobodu.

Člověk a životní prostředí:

Předmět odborný výcvik obsahuje tématický celek Ochrana životního prostředí, ve kterém jsou žáci vedeni k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a pochopení postavení člověka v přírodě a vlivu prostředí na jeho zdraví. Žáci využívají poznatky z ekologie: učí se nakládání s obaly a odpady od potravinářských výrobků a čisticích prostředků, ochrana životního prostředí: hospodaření s vodou a energií – používání nízkoenergetických strojů a zařízení, likvidaci olejů.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni tak, aby si vypěstovali kladný vztah k práci a úspěšně se uplatnili na trhu práce. Poznávají podmínky zaměstnanců a problémy na pracovišti prostřednictvím exkurzí na pracovištích.

Hlavním cílem je vybavit žáky znalostmi, které jim pomohou uplatnit se na trhu práce. Vést je odpovědnému rozhodování se na základě již získaných informací, k zodpovědnosti za svůj vlastní život, ve kterém má velký význam jejich vzdělání a tím i prosazení se na trhu práce. Žáci budou informováni o možnostech uplatnění a zařazení do pracovního procesu, způsobu a možnostech získání zaměstnání např. i prostřednictvím poradenských a zprostředkovatelských služeb, aby byli schopni využívat informační média, dovedli pracovat a využívat dostupné služby internetu, a tím získali větší možnosti na trhu práce. Nedílnou součástí výuky je žákům vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, jaká jsou práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, aspekty soukromého podnikání, seznámit je s příslušnými právními předpisy, které souvisí s pracovním poměrem (pracovní smlouva, mzda a její složky. Naučit žáky jakým způsobem probíhá jednání s potenciálním zaměstnavatelem (příjímání pohovor, výběrové řízení).

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou připravováni v odborném výcviku k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při své práci a i k dalšímu vzdělávání a získání nových informací / receptury, zařízení na výrobu a zpracování potravin, uchovávání a expedici pokrmů.

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 1. ročník

Počet hodin celkem: 594

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - zdroje příčiny úrazu - první pomoc 	12
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci ve stravovacích a potravinářských zařízeních - popíše povinnosti kuchaře - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace 	<p>2. Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygienické požadavky na provoz ve cvičných kuchyních - zdravotní způsobilost - povinnosti kuchaře - prostředky pro úklid a sanitaci 	33
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště na provoz - charakterizuje vybavení výrobního střediska - vykoná přidělené pracovní úkoly dle pokynů - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu, uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů 	<p>3. Organizace práce ve stravovacím provozu, výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - inventář pro výrobu pokrmů - základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě 	33
<ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny pro přípravu pokrmů - pracuje s normami, recepturami teplých a studených pokrmů - opracovává a upravuje suroviny - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu 	<p>4. Technologie přípravy pokrmů</p> <p>Předběžná úprava při zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - suchá: přebírání, škrabání, loupání - mokrá: omývání, proplachování, máčení - nácvik činností spojených s přípravou na zpracování: vážení, měření, převody 	429

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje běžné teplé nápoje - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<p>jednotek</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní technika kuchařských dovedností: krájení <p>Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou: základy normování, hmotnost porcí - příprava surovin ke zpracování - tepelné úpravy zpracování: vaření, dušení, pečení, smažení <p>Úprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - bílé, hnědé - zavářky a vložky do polévek <p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - z mouky - z těstovin - z rýže - ze zeleniny - luštěnin <p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - ze zeleniny - z rýže a krup - z těstovin - z luštěnin - z vajec - ze sýrů - z hub <p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - z litého těsta - z kynutého těsta, náplně do těst - z piškotového těsta - kaše, pudinky, sladké omáčky <p>Základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - cibulový - cibulový-paprikový - zeleninový <p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé: bílé, hnědé - studené: majonézové <p>Hovězí, vepřové maso, mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - použití jednotlivých částí masa - předběžná úprava: krájení, porcování, mletí - příprava základů - úprava vařením, dušením <p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava: čištění, škrabání - úprava pokrmů z ryb 	
---	---	--

	Studená kuchyně - pomazánky - jednoduché a složité saláty	
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování	5. Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář	12
- charakterizuje a provádí různé formy obsluhy - uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy	6. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	33
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů	7. Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí ve stravovacím provozu - nakládání s odpady a obaly - hospodaření s energií a vodou - hospodaření s potravinami - hospodaření s čistícími a sanitárními prostředky	18
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	8. Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a nápojů - pracovní oděv - práce v týmu	24

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 2. ročník

Počet hodin celkem: 643,5

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - zdroje příčiny úrazu - první pomoc 	12
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci ve stravovacích a Potravinářských zařízeních 	<p>2. Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygienické požadavky na provoz ve cvičných kuchyních - zdravotní způsobilost - povinnosti kuchaře - prostředky pro úklid a sanitaci 	33
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště na provoz - charakterizuje vybavení výrobního střediska - vykoná přidělené pracovní úkoly dle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním a odbytovém středisku - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů 	<p>3. Organizace práce ve stravovacím provozu, výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - inventář pro výrobu pokrmů - základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě 	33
<ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny pro přípravu pokrmů - pracuje s normami, recepturami teplých a studených pokrmů a odbornou literaturou - opracovává a upravuje suroviny - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu 	<p>4. Technologie přípravy pokrmů</p> <p>Předběžná úprava při zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - suchá: přebírání, škrabání, loupání - mokrá: omývání, proplachování, máčení - rozmrazování, nakládání, odblanění, mletí, lisování, tření, šlehání 	369

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje běžné teplé nápoje - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik činností spojených s přípravou na zpracování: vážení, měření, převody jednotek - základní technika kuchařských dovedností: krájení Základní technologické úpravy - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou: normování, hmotnost porcí - příprava surovin ke zpracování - tepelné úpravy zpracování: vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, zadělávání Úprava polévek - bílé, hnědé, přesnídávkové - zavařky a vložky do polévek Přílohy - z brambor - z mouky - z těstovin - z rýže - ze zeleniny - luštěnin Bezmasé pokrmy - z brambor - ze zeleniny - z rýže a krup - z těstovin - z luštěnin - z vajec - ze sýrů - z hub Moučníky - z litého těsta - z kynutého těsta, náplně do těst - z piškotového těsta - kaše, pudinky, sladké omáčky - linecké těsto - listové těsto - nákypy Základy - cibulový - cibulový-paprikový - zeleninový - způsoby zahušťování Omáčky - teplé: bílé, hnědé - studené: majonézové Hovězí, vepřové maso, mletá masa - použití jednotlivých částí masa - předběžná úprava: krájení, porcování, 	
---	--	--

	<p>mletí</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava základů - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - úprava vnitřností - uzené maso: úprava vařením - uzeniny: úprava vařením, zapékáním, grilováním <p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava: čištění, škrabání - úprava pokrmů z ryb <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava - úprava vařením, dušením, zaděláváním - úprava vnitřností <p>Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomazánky - jednoduché a složité saláty 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování 	<p>5. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář 	12
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a provádí různé formy obsluhy - uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy 	<p>6. Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 	33
<ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách 	<p>7. Ochrana životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana životního prostředí ve stravovacím provozu - nakládání s odpady a obaly - hospodaření s energií a vodou - hospodaření s potravinami - hospodaření s čistícími a sanitárními prostředky 	18
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu 	<p>8. Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a nápojů - pracovní oděv - práce v týmu 	28
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže samostatně připravit určený pokrm 	<p>9. Rozvíjení prohlubování dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, moučníky, základy, omáčky, hovězí a vepřové maso, mletá masa, ryby, drůbež, pokrmy studené kuchyně 	105,5

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 3. ročník

Počet hodin celkem: 693

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - zdroje příčiny úrazu - první pomoc 	12
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci ve stravovacích a ubytovacích zařízeních 	<p>2. Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygienické požadavky na provoz ve cvičných kuchyních - zdravotní způsobilost - povinnosti kuchaře - prostředky pro úklid a sanitaci 	33
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště na provoz - charakterizuje vybavení výrobního střediska - vykoná přidělené pracovní úkoly dle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním a odbytovém středisku - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky - používá zařízení skladů potravin - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů 	<p>3. Organizace práce ve stravovacím provozu, výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - inventář pro výrobu pokrmů - základní vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě 	28
<ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny pro přípravu pokrmů - pracuje s normami, recepturami teplých a studených pokrmů a odbornou literaturou - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy surovin 	<p>4. Technologie přípravy pokrmů Předběžná úprava při zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - suchá: přebírání, škrabání, loupání - mokrá: omývání, proplachování, máčení - rozmrazování, nakládání, odblanění, mletí, lisování, tření, šlehání - špikování, protahování, vykostování, 	342

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu - připravuje jednoduché moučníky - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - připravuje běžné teplé nápoje- připravuje dietní pokrmy - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu - připravuje pokrmy cizí kuchyně - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<p>kuchání</p> <ul style="list-style-type: none"> - nácvik činností spojených s přípravou na zpracování: vážení, měření, převody jednotek <p>Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou: normování studené kuchyně, hmotnost porcí - příprava surovin ke zpracování - tepelné úpravy zpracování: vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, zadělávání, grilování, mikrovlnná trouba <p>Úprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - bílé, hnědé, přesnídávkové, speciální, zdravotní, bílé - zavařky a vložky do polévek <p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - z mouky - z těstovin - z rýže - ze zeleniny - luštěnin <p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - ze zeleniny - z rýže a krup - z těstovin - z luštěnin - z vajec - ze sýrů - z hub - ze sojového masa - z Tofu - z masa Robi <p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - z litého těsta - z kynutého těsta, náplně do těst - z piškotového těsta - kaše, pudinky, sladké omáčky - linecké těsto - listové těsto - nákypy - pálená hmota - tvarohové těsto <p>Základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - cibulový <ul style="list-style-type: none"> - cibulový-paprikový - zeleninový - způsoby zahušťování - restování 	
---	--	--

	<p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé: bílé, hnědé - studené: majonézové, krycí, speciální <p>Hovězí, vepřové maso, mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - použití jednotlivých částí masa - předběžná úprava: krájení, porcování, mletí - příprava základů - úprava vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním - úprava vnitřností - špikování, protahování - příprava speciálních výrobků: vepřové hody - minutky - uzené maso: úprava vařením - uzeniny: úprava vařením, zapékáním, grilováním <p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava: čištění, škrabání - úprava pokrmů z ryb <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - předběžná úprava - úprava vařením, dušením, zaděláváním, pečením, grilováním - úprava vnitřností - úprava minutek <p>Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomazánky - jednoduché a složité saláty - specifické pokrmy - předkrmy <p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé - studené <p>Alternativní téma</p> <ul style="list-style-type: none"> - dietní pokrmy - cizí kuchyně - netradiční druhy masa - polotovary - estetická úprava a expedice pokrmů 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování 	<p>5. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář 	14
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a provádí různé formy obsluhy - uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy 	<p>6. Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů 	33

	při jednoduché obsluze	
<ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách 	7. Ochrana životního prostředí <ul style="list-style-type: none"> - ochrana životního prostředí ve stravovacím provozu - nakládání s odpady a obaly - hospodaření s energií a vodou - hospodaření s potravinami - hospodaření s čistícími a sanitárními prostředky 	20
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu 	8. Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a nápojů - pracovní oděv - práce v týmu 	28
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže samostatně připravit určený pokrm 	9. Rozvíjení prohlubování dovedností <ul style="list-style-type: none"> - polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, moučníky, základy, omáčky, hovězí a vepřové maso, mletá masa, speciální výrobky, uzené maso, uzeniny, ryby, drůbež, pokrmy studené kuchyně, nápoje, alternativní téma 	106
<ul style="list-style-type: none"> - popíše technologický postup - normuje suroviny a připraví konkrétní zadaný pokrm teplé a studené kuchyně 	10. Příprava k závěrečným zkouškám	77

5 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010

Personální podmínky výuky

Péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťují ve škole kvalifikovaní učitelé všeobecných a odborných předmětů, výchovný poradce, metodik prevence sociálně patologických jevů a školní psycholog.

Pedagogičtí pracovníci mají odbornou a speciálně pedagogickou způsobilost, vyučující si v rámci celoživotního vzdělávání svou odbornost prohlubují nebo rozšiřují formou institucionálního vzdělávání studia nebo formou interního vzdělávání ve škole (metodické orgány).

Další doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů v rámci DVPP. K odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností ve spolupráci např. UP Olomouc, MU Brno. Odborné znalosti jsou doplňovány samostudiem, odbornými semináři, projekty pořádanými pod záštitou Evropských strukturálních fondů.

Materiální podmínky výuky

Teoretické vyučování probíhá v budově školy. Teoretické předměty se vyučují v odborných učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, data projektory, videa, DVD přehrávače, CD přehrávače). Žáci mají zapůjčeny školou vždy na každý školní rok učebnice k výuce všeobecných i odborných předmětů. Škola poskytuje zdarma žákům 1. ročníku soupravu pracovního oblečení. V teoretické výuce odborných předmětů jsou využívány názorné demonstrační pomůcky jako např.: přenosné elektrické a ruční kuchyňské nářadí, model trávící soustavy, instruktážní videa na přípravu pokrmů, výukové obrazy, nástěnné tabule, tématické panely, odborná literatura (receptury teplých, studených pokrmů a nápojů, odborné časopisy).

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně, kde každý žák má k dispozici počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Odborný výcvik probíhá u prvního ročníku na pracovišti v budově školy v rámci skupinové výuky pod vedením učitele odborného výcviku ve cvičné kuchyni. Ve druhém a třetím ročníku probíhá výuka na pracovišti v budově školy v rámci skupinové výuky pod vedením učitele odborného výcviku ve cvičných kuchyních nebo na smluvních pracovištích individuálního odborného výcviku v různých typech gastronomických zařízení.

Škola využívá pro skupinovou výuku odborného výcviku zařízení odborné učebny – tři cvičné kuchyně učebního oboru kuchařské práce. Cvičné kuchyně jsou vybaveny potřebným zařízením pro realizaci praktické výuky : kuchyňskými linkami, elektrickými sporáky, plynovým sporákem, odsávací par s centrálním osvětlením, ledničkami, mrazákem, elektrickými ručními mixéry, ponornými mixéry, kuchyňské roboty, mikrovlnnými troubami, varnými konvicemi, toustovačem, sendvičovačem, sušičkou na ovoce, nerezovými pracovními stoly, váhami stolními a digitálními, nerezovými dvojitými dřezy, výlevkou a lapačem tuků. Kuchyňské linky jsou vybaveny potřebným stolním nádobím a příbory, nářadím k přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně (nože, masové vidlice, vařečky, obracečky, kleště na pečivo, sekáčky na maso, nůžky

na drůbež, naběračky,.....), pomůckami na pečení, formami na bábovky a dorty. Nedílnou součástí pracoviště cvičné kuchyně jsou dvě stolovny pro realizaci praktické výuky. Učební pomůcky potřebné pro výuku škola každoročně inovuje.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby byl dodržován ZP a žáci měli potřebné přestávky na jídlo a oddech.

Ve škole se vzdělávají především žáci z kraje Zlínského, ale i žáci z Olomouckého a Jihomoravského. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici domov mládeže, který je umístěn přímo v areálu Střední školy hotelové a služeb Kroměříž. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování. Dvě jídelny s obsluhou nabízejí výběr z několika druhů jídel. Žáci jsou ubytováni v třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením.

Žáci mohou v rámci mimoškolních aktivit využívat tělocvičnu, posilovnu, tenisové kurty, hernu stolního tenisu a kulečnicku, klubovny, učebnu výpočetní techniky, knihovnu, zařízení kuchyňky a společenský sál. Domov mládeže zabezpečuje velké množství zájmových kroužků.

Škola zajišťuje velké množství komerčních akcí, do kterých se mohou žáci aktivně zapojovat, máme výhodu velkého sálu, multimediální učebny, auly, restaurace, baru, dvou jídelen a ubytování v místě školy.

Pravidelně se účastníme kuchařských soutěží v rámci odborných učilišť a každoročně jsme pořadatelem celostátní soutěže Gastro Mánes v kuchařských dovednostech žáků odborných učilišť, která je vyhlášovaná prostřednictvím Věstníku MŠMT. Dlouhodobě spolupracujeme se školami podobného zaměření: SŠ Olomouc Sv. Kopeček, MŠ, ZŠ a SŠ pro sluchově postižené Praha, Holečkova, OU a PrŠ Zlín.-Klečůvka a OU a PrŠ Kelč.

Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Žáci, kteří projeví zájem a prokáží dobré schopnosti jsou připravováni na odborné soutěže, kde se umístíme jako škola velmi dobře, v rámci tělesné výchovy se nejlepší žáci zúčastňují sportovních soutěží.

Vyučující všech předmětů mají konzultační hodiny, které mohou žáci využívat pro rozšíření a doplnění si svých znalostí. Cílem je podpořit zájem žáků o studium, nabídnout jim něco víc popř. doplnit nedostatky v jejich vlastním učení, než je v běžné hodině možné a tak je lépe připravit na studium, případně na trh práce.

Pravidelně se ve školním roce konají návštěvy divadelních představení, přednášky a besedy na různá témata (závislosti, násilí, trestní zodpovědnost, odborné přednášky apod.), žáci absolvují odborné exkurze z oblasti odborných předmětů a odborného výcviku.

6 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Název a adresa školy :	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2010

Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, a účasti učitelů na odborných seminářích /kurzech.

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje. Jsou to např. Hospodářská komora, Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací, Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR.

Škola uskutečňuje pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Již tradičně celorepublikovou odbornou soutěž kuchařských dovedností Gastrománes. Pravidelně je tato soutěž vyhlašovaná prostřednictvím MŠMT ČR.

Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP je založena na vzájemné spolupráci při zajišťování odborného výcviku u smluvních partnerů. Žáci 1. ročníku se připravují pod vedením učitelů odborného výcviku ve třech školních cvičných kuchyňkách, které naše škola provozuje. Žáci 2. a 3. ročníků konají střídavě odborný výcvik skupinově pod vedením učitelů odborného výcviku ve školních cvičných učebnách a odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích (výrobní jídel, jídelny, restaurace). Podle možnosti a na základě sjednání dohody o vykonávání individuálního odborného výcviku mohou žáci vykonávat OV na smluvním pracovišti i v místě bydliště.

Podle zkušeností se sociálními partnery víme, co považují od našich žáků za prvořadé: komunikační schopnosti, adaptabilitu a flexibilitu, vystupování a upravenost zevnějšku, dochvilnost, zodpovědný přístup k práci. Velký důraz je kladen na ochotu učit se a pracovat v týmu. Pro sociálního partnera máme připravený formulář (výkaz práce žáka na individuálním pracovišti), kde žádáme o hodnocení v rámci plnění úkolů na smluvním pracovišti. Tato zpětná vazba nám pomáhá v další práci se žákem.

V současné době naši žáci vykonávají individuální odborný výcvik na těchto pracovištích, se kterými škola dlouhodobě spolupracuje:

- AB bistro Vodní ul. Kroměříž
- Restaurace Vodní meloun, Velké nám., Kroměříž
- Výrobní jídel a polotovarů Branecká, Hulín
- Penzion Bezměrovský dvůr
- Školní jídelna při ZŠ Hulín
- Školní jídelna při ZŠ Kvasice
- Jídelna při ÚSP Havlíčkova, Kroměříž

Žáci vykonávají odborný výcvik vždy celý školní rok na stejném pracovišti (škola /smluvní pracoviště), výjimečně na jiných pracovištích dle rozvrhu hodin pro příslušnou třídu a skupinu.

Každoročně zveme k závěrečným zkouškám a ke spolupráci při zajišťování kuchařských soutěží odborníky z praxe od smluvních partnerů. Na konci školního roku pořádáme pro sociální mluvní partnery pracovní posezení, kde jsou dohodnuty nové smlouvy o vykonávání odborného výcviku pro příští školní rok a podněty pro další spolupráci. Tyto schůzky jsou velmi oblíbené a přínosné jak pro vedení školy, tak i pro vedení jednotlivých subjektů a školních zařízení.

7 Kolektiv autorů:

Název a adresa školy : Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Na Lindovce 1463,767 01 Kroměříž
Název školního vzdělávacího programu : Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: tříleté denní
Datum platnosti od: 1.9.2010

Vedoucí projektu:

Ing. Petr Hajný

Koordinátor:

Mgr. Svatava Mlčochová

Vedoucí týmu:

Mgr. Svatava Mlčochová

Všeobecně vzdělávací předměty:

Mgr. Petr Kopún, Mgr. Lenka Krybusová, Mgr. Svatava Mlčochová, Mgr. Ladislav Tomeček

Odborné předměty:

Bc. Věra Tupá, Jana Valachová, Bc. Jana Vaňková, Anna Bastlová

Jazyková správnost:

Mgr. Lenka Krybusová

Grafická úprava:

Mgr. Petr Kopún

8 Inovace ŠVP: