

**Kompletní ŠVP
KUCHAŘ**

RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
MŠMT dne 29. 5. 2008 č. j. 6907/2008-23

**Školní vzdělávací program
KUCHAŘ**

č. j. OUChr-ŘS-156/25

RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1
Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice

Kontakty: 469 67 141, 469 67 44 47
Email uciliste@chroustovice.cz, www.chroustovice.cz
IČ 60103370
REDIZO 600024032

Zřizovatel: Pardubický kraj
Adresa: Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední odborné vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání
Kvalifikační úroveň EQF 3

Délka vzdělávání: 3,0 roky

Verze 4.

Platnost 1. 9. 2010 / úprava (3. verze) od 1. 9. 2014 / úprava (4. verze) od 1. 9. 2017/
úprava (5. verze) od 1.9.2020/ úprava (6. verze) od 1. 9. 2022/
úprava (7. verze) od 1. 9. 2025

Ředitel školy: Ing. Bc. Jaroslav Bálek

Razítko školy:

PROFIL ABSOLVENTA

Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1
Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice
Zřizovatel: Pardubický kraj

Název ŠVP: **KUCHAŘ**
Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Uplatnění absolventa

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP zvládá rutinní kuchařské práce, uplatní se ve stravovacích službách při výrobě pokrmů, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, teplé nápoje, jednoduché moučníky, apod.

Absolvent je dále schopen provádět přípravu a ošetřování základních druhů surovin určených k výrobě a k expedici, podle platných předpisů a zásad správné výživy. Absolvent dále zvládá techniku výdeje pokrmů, jednoduché obsluhy a základních úklidových prací.

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:

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

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by měli:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.

b) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- pomáhali při přípravě pokrmů;
- připravovali teplé pokrmy a přílohy;
- připravovali jednoduché moučníky
- připravovali vybrané studené pokrmy;
- připravovali teplé nápoje;
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití;
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram;
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář;
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

c) Kompetence okruhu ubytovací služby nejsou v ŠVP využity.

d) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

e) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

f) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi:

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

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód PK	EQF
Pomocný pracovník v pohostinství	65-99-E/03	2

Způsob ukončení vzdělávání

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

CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školy: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1
Adresa školy: Zámek 1, 538 63 Chroustovice
Zřizovatel: Pardubický kraj
Název ŠVP: **KUCHAŘ**
Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

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.

Cíle vzdělávání:

- Rozvíjet výchovné a vzdělávací aktivity žáků s důrazem na odborné kompetence a praktické dovednosti v souladu s požadavky na uplatnění v praktickém životě.
- Naučit žáky profesionálním návykům, které budou využívat v budoucím zaměstnání.
- Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah k odbornému řemeslu.
- Vytvářet u žáků potřebný základ pro další vzdělávání ve svém oboru.

Naplnění cílů vzdělávání se budou dílčím způsobem ověřovat formou pololetních a ročníkových prací.

Koncepce vzdělávání:

Rozvíjet výchovné a vzdělávací odborné a všeobecné aktivity žáků podle jejich možností a schopností a v souladu s požadavky na jejich uplatnění v praktickém životě s ohledem na jejich speciální vzdělávací potřeby.

Vzdělávací strategie je definována danými zásadami, které se 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 z praxe 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 škol ČR i zahraničí. Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu. Vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

Metody a formy výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů a 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 obor vzdělávání. 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, čtení 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 práci 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 vzdělávání 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. 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.

Realizace klíčových kompetencí:

Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují. Všechny klíčové i odborné kompetence jsou průběžně implementovány během celého školního vzdělávání v rámci dané odborné specifikace školního vzdělávacího programu a to částečně i v mimoškolních aktivitách žáků (v rámci školního internátu, sportovních aktivit klubu Integra, projektů OPVK EU, výměnné mezinárodní spolupráce apod.).

Prohlubování odborných kompetencí je dáno vlastní odbornou výukou teoretickou i praktickou, klíčové aktivity jsou nedílnou součástí odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů.

Úsilí o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb prohlubuje především Odborný výcvik.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje se žáci učí v Občanské výchově, Odborném výcviku a odborných teoretických předmětech.

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, choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a 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.

Vést žáky k přiměřenému vyjadřování se 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, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, aby se naučili pracovat samostatně i v týmu

Zajišťovat možnosti 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, 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.

Diferencovaný přístup k jednotlivým žákům v rámci výuky podle jejich individuálních možností a věkových specifik:

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	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Digitální kompetence
Český jazyk	x	x	x	x	x	x		x
Občanská výchova	x	x	x	x	x	x		x
Matematika	x	x		x			x	x
Literární výchova	x	x	x	x				x
Tělesná výchova	x	x	x	x	x		x	x
Informatika	x	x	x	x	x	x	x	x
Digitální gramotnost	x	x	x	x	x	x		x
Zařízení provozoven	x	x	x			x		x
Stolníčení	x	x	x	x				x
Technologie	x	x	x	x		x	x	x
Potraviny a výživa	x	x	x					x
Řízení motorových vozidel	x	x				x		x
Odborný výcvik	x	x	x	x	x	x	x	x

Realizace průřezových témat:

Průřezová témata jsou průběžně integrována během celého školního vzdělávání do jednotlivých učebních bloků v předmětech všeobecně vzdělávacích či odborných, nebo jsou pokryta samostatným předmětem (např. Informatika, Digitální gramotnost). Téma Člověk a digitální svět je integrováno do většiny teoretických předmětů, v odborném výcviku je intenzivně zastoupeno téma Člověk a životní prostředí, téma Člověk a svět práce a Občan v demokratické společnosti je nedílnou součástí výuky předmětu Občanská výchova. Přehled průřezových témat integrovaných do všeobecně vzdělávacích předmětů je připojen k učebním osnovám. Zapojení průřezových témat do odborného vzdělávání je uvedeno v učebních osnovách přímo u každého předmětu.

Přehled začlenění průřezových témat do vyučovacích předmětů v jednotlivých ročnících

Vyučovací předměty	Začlenění průřezových témat			
	ODS	ČŽP	ČSP	ČDS
Český jazyk			3.	2.- 3.
Občanská výchova	1.- 3.	1.	1. + 2	1.- 3.
Matematika				1.- 3.
Literární výchova				1.
Tělesná výchova				1.- 3.
Informatika			1. + 2.	1.- 2.
Digitální gramotnost	3.3	3.	3.	3.
Zařízení provozoven				1.
Stolníčení				2.- 3.
Technologie				1.- 3.
Potraviny a výživa				1.- 3.
Řízení motorových vozidel				1.
Odborný výcvik		1.+ 3.	1.-3.	

Vysvětlivky zkratk: ODS – Občan v demokratické společnosti, ČŽP – Člověk a životní prostředí, ČSP- Člověk a svět práce, ČDS – Člověk a digitální svět

Občan v demokratické společnosti

Demokratická společnost ponechává občanovi svobodu a možnost volby životních hodnot. Jedním z cílů vzdělávání je pozitivní ovlivňování žáků směrem k demokracii, etice, slušnosti, zdvořilosti, respektování ostatních, solidaritě, dodržování lidských práv, právnímu státu, svobodě. Je důležité, aby žák tyto pojmy nejenom znal, ale aby jejich obsah dokázal uplatňovat trvale ve svém životě, aby přijal díl své odpovědnosti za věci veřejné, uznával důstojnost a svobodu všech lidí bez rozdílu, chtěl být informovaný a dovedl informace kriticky zhodnotit.

Toto úsilí navazuje na hodnoty, které si žáci osvojili na základní škole a je nutné pracovat s nimi na jejich dalším rozvoji v oblasti občanských a lidských hodnot.

Těžiště realizace průřezového tématu Občan v demokratické společnosti je především ve výuce předmětu Občanská výchova (1. - 3. ročník). Zde žáci získávají znalosti základních pojmů, naučí se jim rozumět, vysvětlit je svými slovy a doložit příklady ze současného světa nebo z historie. Důležité je zařazování aktualit současného dění z politiky, ekonomiky, dění ve společnosti s následujícím rozбором aktuální situace. Řešením modelových situací nebo diskusí nad probíranými tématy si žák vytváří vlastní názor na problematiku. Vhodným vedením diskuse učitel nejen směřuje k určitému cíli, ale především pozitivně ovlivňuje názory žáků.

Člověk a životní prostředí

Pochopení významu přírody, ekologických zákonitostí a negativních dopadů působení člověka na přírodu a životní prostředí je důležitým prvkem vzdělávání žáků.

Realizace průřezového tématu je postavena z části na předmětu Občanská výchova, na teoretických odborných předmětech a zejména na Odborném výcviku.

Žáci jsou vedeni k uvědomování si přírody jako celku a k chápání nutnosti zachování udržitelného rozvoje společnosti. Ze všech úhlů pohledu jsou odborné předměty s životním prostředím, jeho tvorbou a ochranou úzce propojeny.

Člověk a svět práce

Základem pro realizaci tohoto průřezového tématu je učivo předmětů Občanská výchova, Český jazyk, Informatika a Odborný výcvik. Důležité znalosti o fungování tržní ekonomiky, pracovním procesu, právech a povinnostech zaměstnavatele i zaměstnance žák získá při výuce Občanské výchovy. Učivo odborných předmětů a Odborného výcviku je základem získání profesní odbornosti žáka, aby byl připraven vykonávat zvolené povolání. Interakce odbornosti s poznáním ekonomických zákonitostí je předpokladem pro dobrou orientaci na trhu práce v daném povolání.

Člověk a digitální svět

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

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Digitální technologie jsou začleňovány do výuky i do běžného života školy. Propojují formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití. Žáci budou vybaveni digitálními kompetencemi, které budou mít podpůrný charakter ve vztahu k ostatním složkám klíčových kompetencí vzdělávacích oblastí.

Průřezové téma je realizováno především ve vyučovacím předmětu Informatické vzdělávání. Získané znalosti práce s textovým editorem, tabulkovým procesorem, při tvorbě powerpointových prezentací a grafikou žák využívá pro školní práci ve všech ostatních předmětech při zpracovávání protokolů, pracovních postupů a seminárních prací pomocí výpočetní techniky nebo při vyhledávání informací na internetu. Orientuje se v používání vhodných digitálních technologií, jejich zabezpečení v rámci ochrany osobních údajů a jedná eticky ve vztahu k druhým.

Další vzdělávací a mimo vyučovací aktivity:

Pro zvýšení šancí úspěšnosti na trhu práce je v rámci oboru umožněno absolvování kurzu autoškoly a získání řidičského oprávnění skupiny B – osobní automobil. Podmínky pro zařazení do kurzu zdarma upravuje vnitřní Směrnice k zajišťování kvalifikačních kurzů. Za úplaty je možné zařazení žáka i do dalších kurzů organizovaných školou (oprávnění pro práci s motorovou pilou a křovinořezem, řidičské oprávnění pro traktor, svářečský kurz apod.)

Pravidelné sportovní aktivity pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou pořádány ve spolupráci s ČMPS a sportovním klubem INTEGRA.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Obor vzdělávání 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 oboru vzdělávání s výučním listem 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá střídáním teoretického vyučování a odborného výcviku v jednom týdnu dle ročníku a aktuálního rozvrhu.

Počet žáků ve třídě je maximálně 14, počet žáků ve skupině odborného výcviku je maximálně 8. Pro teoretickou výuku stanovil zřizovatel výjimku nejvyššího počtu žáků ve třídě na 18. Výuka začíná každý den v 7.15 hod, v případě odborného výcviku ve školní kuchyni při dopolední směně v 6.00 hod a při odpolední směně v 11.10 hod. Konec výuky je závislý na skladbě rozvrhu pro jednotlivé ročníky.

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou konzultovány v předmětových komisích.

Teoretické vyučování probíhá v učebnách Odborného učiliště Chroustovice, Zámek 1, které jsou vybaveny interaktivní počítačovou technikou. Pro výuku jsou k dispozici i čtyři počítačové učebny, tělocvična, posilovna a venkovní sportovní areál.

Praktické vyučování se uskutečňuje ve školních cvičných kuchyních nebo školní kuchyni skupinovou výukou pod přímým vedením učitele odborného výcviku, ve vyšších ročnících mají žáci možnost využití formy individuálního odborného výcviku na smluvních pracovištích fyzických, nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora - odborného pracovníka 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 soutěží a přehlídek v rámci škol ČR popř. i zahraničí, gastronomických veletrhů, exkurzí v restauračních a potravinářských zařízeních dle aktuálních možností školy.

Hodnocení žáků a diagnostika

Při hodnocení žáků je používáno numerické, ale i slovní hodnocení. Kriteria hodnocení žáků v jednotlivých předmětech vychází z Klasifikačního řádu školy. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Učitelé využívají k hodnocení žáka různé druhy zkoušek – ústní a písemné zkoušení, výsledky skupinové práce, odborné práce, prezentace projektů apod., sledují průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování i přípravu na výuku. 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, využívání zkušeností a poznatků získaných při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k

pracovnímu kolektivu, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, kreativita, samostatnost a iniciativa.

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

Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, sebehodnocení, 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.

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 Odborného učiliště Chroustovice, Zámek 1, který není v přímém rozporu s vyhl. o středním vzdělání a vzdělávání v konzervatoři a školským zákonem.

Obecné zásady hodnocení a klasifikace.

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.

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).

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném

základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ) Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.3 (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

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

V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku.

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ) tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Vzdělávání, poradenské služby, přijímací řízení a závěrečné zkoušky žáků zohledňují speciálně vzdělávací potřeby dle platného z. č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a dle prováděcí vyhlášky 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.

Školní poradenské pracoviště je zajištěno výchovným poradcem, který plní úkoly pedagogického poradenství v oblasti výchovy, vzdělávání a profesní orientace a dále pověřeným speciálním pedagogem, který zajišťuje komunikaci a spolupráci se školskými poradenskými zařízeními při zajišťování speciálně vzdělávacích potřeb pro žáky, koordinuje tvorbu IVP a IVýP (individuální výchovná péče), pomáhá tvořit první stupně podpůrných opatření a uplatňovat potřebná podpůrná opatření ve druhém až pátém stupni. Toto pracoviště ve své činnosti dodržuje platné znění vyhlášky č. 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů.

U evidovaných žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou pro potřeby vyučujících uvedena konkrétní doporučení z odborných posudků a zpráv pedagogicko-psychologické poradny nebo speciálního pedagogického centra s návrhem na zařazení do určitého stupně podpůrného opatření a optimálního postupu při zohlednění studijních výkonů.

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

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním zásad práce se sociálně nebo zdravotně znevýhodněnými žáky.

Další opatření poskytovaná nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků využívají speciální pedagogické metody (reedukace, kompenzace apod.) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí, postupy, zásady (např. zdůraznění zásady názornosti, zásady přiměřenosti, zásady opakování), formy a prostředky vzdělávání, učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály apod.

Individuální přístup respektující druh a míru znevýhodnění žáka je zvýrazněn i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při výuce apod.).

Pro žáky s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, se souběžným postižením více vadami nebo autismem lze zřizovat samostatné třídy nebo skupiny a zařazení žáka do takové třídy nebo skupiny doporučí školské poradenské zařízení na základě žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce.

Práce s žáky se speciálně pedagogickými potřebami spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Každému žákovi učitel volí 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 pedagogické péče.

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 těmito institucemi a organizacemi:

- Výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Speciální pedagogická centra Pardubického kraje
- Příslušné sociální odbory dle bydliště žáků
- Střediska výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.
- Pedagogicko-psychologické poradny dle evidence žáků (v rámci ČR)
- Odbor sociálně právní ochrany dětí (OSPOD)

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP.

Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován.

Škola je připravena věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP. Vzhledem k charakteru oboru vzdělávání se předpokládá nadání případně mimořádné nadání v oblasti manuálních dovedností, tedy

Odborném výcviku. Škola takového žáka podpoří změnou organizace Odborného výcviku (umožnění Odborného výcviku ve třídách vyšších ročníků nebo přímo ve firmě apod.).

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

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).

V oblasti bezpečnosti práce škola dodržuje aktuálně platnou legislativu. 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.

Žáci jsou prokazatelně proškoleni z bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech, seznamováni se Školním řádem školy, s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění požární ochrany, zvláště jsou proškoleni v hodinách tělesné výchovy, v odborných předmětech, odborném výcviku a před každou školní akcí, jako jsou exkurze, sportovní kurzy a školní výlety.

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.

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 instruktaží 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 a škody.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Předpokladem pro přijetí uchazeče ke vzdělávání je splnění podmínek stanovených v ust. § 59 a § 60 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a ve vyhlášce č. 422/2023, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s kritérii stanovenými ředitelem školy pro konkrétní přijímací řízení.

Příhlášky ke vzdělávání na střední škole pro první kolo přijímacího řízení podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče řediteli příslušné střední školy dle platné legislativy (zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a vyhláška č. 422/2023, ve znění pozdějších předpisů). Organizace, průběh a kritéria přijímacího řízení jsou zveřejňována na webových stránkách školy, úřední desce školy v souladu s platnou legislativou a v centrálním elektronickém systému pro přijímací řízení (např. DiPSy).

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

Zdravotní způsobilost uchazeče

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

Omezení zdravotní způsobilosti uchazeče o obor vzdělávání Stravovací a ubytovací služby:

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.

(§ 67 odst. 2 věta druhá školského zákona: Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa)

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.

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

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.

UČEBNÍ PLÁN

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: **Kuchař**

Platnost: 1.9.2010 /změna od 1.9.2014/1.9.2017/1.9.2020/1.9.2022/1.9.2025

Denní studium, typ „A“

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	v ročníku			celkem
	1.	2.	3.	
Všeobecně vzdělávací předměty				
Český jazyk	0	1	1	2
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Literární výchova	1	0	0	1
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	1	1	0	2
Digitální gramotnost	0	0	1	1
Odborné předměty				
Zařízení provozoven	0	1	0	1
Stolničení	0	1	1	2
Technologie	3	3	3	9
Potraviny a výživa	2	1	2	5
Řízení motorových vozidel	1	0	0	1
Odborný výcvik	20	21	21	62
Celkem hodin týdně	32	33	33	98

Přehled využití týdnů ve školním roce

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Teorie a odborný výcvik	32	32	32
Časová rezerva	8	8	5
Závěrečné zkoušky	-	-	3
Celkem	40	40	40

Poznámky k učebnímu plánu

1. Všechny vyučovací předměty jsou povinné. Volitelný obsah není zařazen.
2. Praktické vyučování je shrnuto do předmětu Odborný výcvik, který se v týdenním rozvrhu střídá s teoretickou výukou. Probíhá na cvičných dílnách v areálu školy a školní kuchyni pod vedením učitelů

odborného výcviku a žáci jsou rozděleni do skupin. Počet žáků na jednoho učitele je stanoven vládním nařízením. V případě individuálního zájmu mají žáci možnost využití formy individuálního odborného výcviku na smluvních pracovištích fyzických, nebo právnických osob pod vedením určeného instruktora - odborného pracovníka daného smluvního zařízení. Škola zajišťuje s daným pracovištěm Smlouvu o zajištění procvičování dovedností žáků na pracovištích individuálního odborného výcviku.

3. K zařazování nových poznatků a aktuálních otázek může příslušný učitel využít disponibilní hodiny v daném předmětu nebo časovou rezervu využití týdnů ve školním roce.

4. Dělení a slučování hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu se stanovenými předpisy.

5. Časová rezerva ve využití týdnů školního roku je určena na opakování učiva, exkurze, výchovné vzdělávací akce, adaptační a sportovní kurzy.

6. Disponibilními hodinami je posílen předmět Tělesná výchova a to vzhledem k obsahu a organizaci výuky, předmět Odborný výcvik, ve kterém se žáci učí pracovním návykům a řemeslným postupům, předmět Řízení motorových vozidel, který je nad rámec požadavků v RVP, ale který zvyšuje možnost lepšího uplatnění absolventů na trhu práce a předmět Digitální gramotnost, který splňuje obsah průřezového tématu RVP Člověk a digitální svět a pomáhá zvyšovat orientaci žáků v digitální bezpečnosti a finanční gramotnosti v prostředí sociálních sítí, e-shopů a telefonních aplikací.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP : KUCHAŘ

Vzdělávací okruh	RVP		ŠVP			Ročníkový učební plán		
	Minimum týdenních vyučovacích hodin	Minimum celkových vyučovacích hodin	Předmět	Týdenních vyučovacích hodin	Vyučovacích hodin celkem za studium	1.	2.	3.
Jazykové vzdělávání – Český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64	-	1	1
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96	1	1	1
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96	1	1	1
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	1	-	-
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3+3	96+96	1+1	1+1	1+1
Informatické vzdělávání	2	64	Informatika	2	64	1	1	-
Nenavázáno na RVP	-	-	Digitální gramotnost	0+1	0+32	-	-	0+1
Stravovací služby	33	1056	Zařízení provozoven	1	32	-	1	-
			Stolníčení	1,5	48	-	0,5	1
			Potraviny a výživa	5	160	2	1	2
			Technologie	8	256	2	3	3
			Odborný výcvik	17,5	560	6	5.5	6
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolníčení	0,5	16	-	0.5	-
			Technologie	1	32	1	-	-
			Odborný výcvik	6,5+38	208+1216	2+12	2,5+13	2+13
Nenavázáno na RVP	-	-	Řízení motorových vozidel	0+1	0+32	0+1	-	-
Disponibilní hodiny	41	1312	<i>Vyčerpané DH :</i>	43	1376	14	14	15
Celkem	96	3072		55+43 = 98	1760+1376 = 3136	18+14 = 32	19+14 = 33	18+15 = 33

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020/ 1. 9. 2022/1.9.2025

ČESKÝ JAZYK

Předmět je vyučován ve 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace je 1 hodina v každém ročníku a časová dotace předmětu za studium je 64 hodin.

Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

Charakteristika předmětu

Vyučování Českému jazyku na odborném učilišti vede žáky ke zlepšení v ovládnutí spisovného jazyka, tj. k rozšiřování slovní zásoby obecné i odborné a k procvičování pravopisu, a tedy ke zlepšení mluveného a psaného vyjadřování. Dále přispívá k vytváření citlivého osobního vztahu k jazyku jako důležité složce národní kultury a identity.

Cíle vyučovacího předmětu český jazyk lze dosáhnout při těsném propojení jeho jazykové i literární složky.

Jazykové vyučování plní úlohu integračního činitele všech učebních předmětů učiliště.

Úkolem jazykového vyučování je:

- opakovat v souhrnném přehledu znalosti českého pravopisu,
- zvyšovat jazykovou kulturu žáků, poznat zákonitosti tvoření slov a stylového rozvrstvení slovní zásoby,
- prohloubit obecnou i odbornou slovní zásobu a to i zásobu cizích slov,
- rozvíjet schopnosti žáků pozorovat jevy a výstižně je popisovat a vyjadřovat se o odborné problematice,
- rozvíjet schopnost žáků pochopit běžný, obecný text a odborný text ze zvoleného oboru a tyto texty dokázat reprodukovat, doplňovat a rozvíjet,
- naučit žáky samostatně souvislé mluvit i písemně se vyjadřovat a kultivovaně diskutovat.

Výuka probíhá na jazykové nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační.

S aktivizujícími metodami se jedná o metodu diskuze, dále situační, inscenační a metody s audiovizuální technikou.

Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto klíčové kompetence: Kompetence k učení; Kompetence k řešení problémů; Komunikativní kompetence; Personální a sociální kompetence; Občanské kompetence a kulturní povědomí; Kompetence k pracovnímu uplatnění; Digitální kompetence

Český jazyk

Ročník: 2.

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu a další útvary národního jazyka - rozliší písmo evropské kultury (není v RVP, doplněno z hlediska učiva RVP) - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby slova s podobným významem, opačným významem a stejně znějící - řídí se zásadami správné výslovnosti srozumitelná výslovnost - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - znalost vyjmenovaných slov, tvrdých a měkkých souhlásek, koncovek podstatných jmen a přídělostí minulého - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - slangová terminologie v příslušných oborech vzdělávání	1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - národní jazyk a jeho útvary spisovný, nespisovný, nářečí, slang a argot - evropské a světové jazyky jazyky slovanské, germánské, románské a ugrofinské - obohacování slovní zásoby a tvoření slov homonyma, synonyma, antonyma - tvarosloví a skladba tvorba slov pomocí předpon a přípon, přejímání z cizích jazyků, zkratky a zkratková slova - jazyková kultura přísloví, rčení, pranostiky, opakování základů pravopisu - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - slangové a výrazy z obecné češtiny

- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně v <i>písemném projevu</i> - vhodně se prezentuje <i>písemnou formou</i> - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací a prakticky odborný projev	2 Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie <i>tísňová volání</i> - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů <i>základní znaky jednotlivých slohových útvarů a jejich charakteristika</i> - projevy prostě sdělovací, administrativní, <i>poukázky, průvodky</i>, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky, (osobní dopisy - <i>blahopřání, kondolence</i>, krátké informační útvary, osnova, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)
- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů <i>pro osobní každodenní život</i> - rozumí obsahu textu v <i>osobní korespondenci a krátkých informačních útvarech</i> - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	3 Práce s textem a získávání informací - infromatická výchova - získávání informací z textu (též odborného a administrativního) - noviny, časopisy a jiná periodika, internet <i>výběr, třídění, vyhodnocování</i> - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor <i>výběr, třídění, vyhodnocování</i> - knihovny a jejich služby

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Práce s textem a získávání informací, Komunikační a slohová výchova**

Přesahy do učebních bloků:

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Český jazyk 2. ročník Komunikační a slohová výchova

Práce s textem a získávání informací

3. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Komunikační a slohová výchova

Práce s textem a získávání informací

Komunikační a slohová výchova

Český jazyk 2. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Práce s textem a získávání informací

3. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Komunikační a slohová výchova

Práce s textem a získávání informací

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk 2. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Komunikační a slohová výchova

3. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Komunikační a slohová výchova

Práce s textem a získávání informací

Přesahy z učebních bloků:

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Český jazyk 2. ročník Komunikační a slohová výchova

Práce s textem a získávání informací

Komunikační a slohová výchova

Český jazyk 2. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Práce s textem a získávání informací

Informatické vzdělávání 1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk 2. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Komunikační a slohová výchova

Informatické vzdělávání 1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Český jazyk

Ročník: 3.

Týdenní časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - jazyková kultura <i>spisovná forma českého jazyka</i> - <i>odborné názvosloví</i> - obohacování slovní zásoby a tvoření slov <i>tvarosloví a skladba, tvorba rozvitých vět, opakování základů pravopisu</i> - <i>opakování základů pravopisu</i> - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie <i>jednotlivých oborů vzdělávání</i>
- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vhodně se prezentuje - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	2 Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie <i>jednání s potenciálním zaměstnavatelem, verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, přijímací pohovory, nácvik konkrétních situací</i> - projevy prostě sdělovací, životopis <i>profesní životopis</i> - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů <i>písemná sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, průvodních (motivačních) dopisů, projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky, úřední dopis, příkaz k úhradě, plná moc</i>
- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu	3 Práce s textem a získávání informací - získávání informací z textu (též odborného a administrativního) <i>výběr, třídění, vyhodnocování</i> - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor <i>pracovní smlouva, úřední tiskopisy</i>

Průřezová témata:

Člověk a svět práce

-písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací – **životopis - Komunikační a slohová výchova**

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném program, práce s internetovými stránkami - **Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací**

Přesahy do učebních bloků:

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Český jazyk 3. ročník Komunikační a slohová výchova
Práce s textem a získávání informací

Komunikační a slohová výchova

Český jazyk 3. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
Práce s textem a získávání informací

Občanská výchova 3. ročník Člověk a právo

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk 3. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
Komunikační a slohová výchova

Přesahy z učebních bloků:

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Český jazyk	2. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací
	3. ročník	Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací

Komunikační a slohová výchova

Český jazyk	2. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací
	3. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Práce s textem a získávání informací
Občanská výchova	3. ročník	Člověk a právo
Informatické vzdělávání	1. ročník	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Práce s textem a získávání informací

Český jazyk	2. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací
	3. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova
Informatické vzdělávání	1. ročník	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 / od 1. 9. 2020 /1. 9. 2022/1.9.2025

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 96 hodin

Vzdělávací oblast: OBČANSKÝ VZDĚLÁVACÍ ZÁKLAD

Charakteristika předmětu

Předmět Občanská výchova směřuje k postupnému formování a rozvíjení osobního a občanského profilu žáků.

V návaznosti na učivo dalších předmětů orientuje žáky ve významných okolnostech společenského života a seznamuje je s postavením jednotlivců ve struktuře společenských vztahů. Integruje poznatky, dovednosti a zkušenosti z výuky a osobního života žáků s informacemi z dalších zdrojů, dílčí podněty hlouběji objasňuje, zdůvodňuje a dále rozšiřuje. Pomáhá utvářet vztahy žáků ke skutečnosti, formuje jejich vnitřní postoje k důležitým oblastem lidského života, pozitivní hodnotové orientace a žádoucí modely chování. Utváří a rozvíjí způsobilost žáků k mravně odpovědnému jednání, formuje u nich vědomí odpovědnosti za vlastní život a další životní dráhu, za důsledky svého rozhodování, za kvalitu svěřené práce, mezilidských vztahů a životního prostředí. Otevírá cestu k sebepoznávání a k přijímání pozitivních životních hodnot.

Vyučování se orientuje zejména na to, aby žáci:

- utvořili si ucelenou představu o mravních a právních předpokladech mezilidského a společenského soužití, o hospodářském životě společnosti, demokratických postupech při řízení státu a skupinovém rozhodování, o lokálních o globálních problémech současné společnosti a o způsobech jejich řešení na národní i mezinárodní úrovni,
- naučili se orientovat v důležitých právních otázkách, poznali cesty, jak se projevovat jako odpovědný a aktivní občan demokratické společnosti, pochopili význam uvážlivého přístupu při navazování partnerských vztahů v souvislosti s perspektivním převzetím rodičovské role a dokázali se vyvarovat rizikovým forem sexuálního chování,
- získali schopnost bezpečně se orientovat v základních otázkách zdravého životního stylu a prevence zneužívání návykových látek, dokázali k nim zaujímat žádoucí postoje, organizovat svůj denní režim v souladu se zásadami zdravého životního stylu, volit správná rozhodnutí ve prospěch zdraví a odmítat postupy poškozující zdraví,
- naučili se orientovat v základních životních hodnotách a rozmanitých životních situacích, předvídat situace konfliktní a krizové, účinně jim předcházet, případně na ně adekvátně reagovat, vytvářet uspokojivé vztahy k druhým lidem a ke společenstvím, v nichž budou prožívat dospělost a rozhodovat se pro společensky vhodné způsoby chování,
- osvojili si dovednost přiměřené mezilidské komunikace a společenského styku, kriticky vnímat veřejné záležitosti, jednání druhých lidí i své vlastní projevy a respektovat práva a názory druhých.

Výuka probíhá na klasické nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační s audiovizuální technikou.

Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto klíčové kompetence: Kompetence k učení; Kompetence k řešení problémů; Komunikativní kompetence; Personální a sociální kompetence; Občanské kompetence a kulturní povědomí; Kompetence k pracovnímu uplatnění; Digitální kompetence

Název předmětu dle ŠVP: **Občanská výchova**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;	1. Člověk v lidském společenství -lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě

- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...); - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;	- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě, migranti, azylanti -postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; - vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného, nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky;	2. Člověk jako občan - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva, - politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus -občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití, - šikana, vandalizmus, jejich důsledky a řešení - základní hodnoty a principy demokracie,
- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;	3. Člověk a právo - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí

- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly; - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.	5. Česká republika, Evropa a svět - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace (EU) - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
---	--

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů – osobnost,
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství – stát, druhy států,
- stát, politický systém, politika, soudobý svět – politika,
- masová média – politika,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita – demokratický stát - **Člověk**

v lidském společenství

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- 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);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje) – životní prostředí a péče o něj - **Člověk v lidském společenství**

Člověk a svět práce

- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů – hospodářská politika státu,
- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí – sociální politika státu - **Člověk v lidském společenství**

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Člověk v lidském společenství**

Přesahy do učebních bloků:

Člověk v lidském společenství

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Přesahy z učebních bloků:

Člověk v lidském společenství

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Název předmětu dle ŠVP: **Občanská výchova**

Ročník: **2.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede pojmenovat členy širší rodiny, na příkladu popíše, - dovede se chránit před neplánovaným těhotenstvím a pohlavními chorobami, - vysvětlí význam a právní náležitosti uzavření manželství, - popíše překážky pro uzavření manželství, - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; - dovede popsat postup efektivního řešení konfliktů v rodině, - vysvětlí postup při rozvodu manželství a jeho důsledky pro další život manželů a dětí, - popíše systém náhradní výchovy v ČR, -dovede aplikovat zásady slušného chování	1. Člověk v lidském společenství - Rodina - Životní partner a jeho výběr - Nezodpovědné sexuální vztahy a jejich důsledky - Pohlavní choroby, AIDS - Manželství a rodičovství - Děti v rodině a jejich výchova - Náhradní výchova dětí - Konflikty ve vztazích - Rozvod - Sociálně-právní ochrana dětí - Zásady slušného chování
- popíše strukturu rozpočtu jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, - dovede popsat základní postup exekučního řízení, - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho výhodné; dovede se orientovat v systému internetového bankovníctví a používat platební kartu, - dovede popsat systém státní sociální podpory, - vysvětlí, co jsou srážky ze mzdy a proč se platí daně, sociální a zdravotní pojištění;	4. Člověk a hospodářství Finanční gramotnost - půjčky, úvěry, rizika zadlužení, - exekuce, - služby peněžních ústavů, - hotovostní a bezhotovostní platební styk, - internetové bankovníctví, - komerční pojištění, - rodinný rozpočet (příjmy a výdaje), - finanční rezerva domácnosti, - sociální politika státu (důchody, dávky), - mzda – hrubá, čistá, srážky ze mzdy, - sociální a zdravotní pojištění, daň z příjmu.
- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; - na konkrétním příkladu popíše problém fake news, - na mobilním zařízení vyhledá informaci dle zadání a kriticky vyhodnotí kvalitu jejího obsahu; - dovede použít mobilní zařízení k vyhledání praktických informací pro běžný život (jízdní řády, nabídky zaměstnání, kalkulačka čisté mzdy, mapy, informace škol a úřadů apod.).	2. Člověk jako občan Mediální výchova - média a informace, - kritický přístup k informacím, - práce s digitálními médii za účelem získání informací.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; **Člověk v lidském společenství**

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Člověk a rodina**

Přesahy do učebních bloků:

Člověk v lidském společenství

Občanská výchova

3. ročník Člověk a právo

Přesahy z učebních bloků:

Člověk v lidském společenství

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Název předmětu dle ŠVP: **Občanská výchova**

Ročník: **3.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);	1. Člověk v lidském společenství - rozpočet jednotlivce a domácnosti; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů
- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek; - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;	3. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy, - soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové), - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými
- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky; - dovede se správně písemně i verbálně prezentovat při vstupu na trh práce, - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - vysvětlí, co je to kariérové poradenství a rekvalifikace a význam celoživotního učení; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé	4. Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, - pracovní smlouva, - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu, - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - inflace - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - mzda časová a úkolová, - daně, daňové přiznání, - služby peněžních ústavů, - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

finanční plánování a uvede příklady jak se důsledkům inflace bránit - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;	
--	--

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život - **Člověk a právo**

Člověk a svět práce

- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce a jeho fungování; **Člověk a právo**

- hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků; **Člověk a právo**

- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí; **Člověk a právo**

- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku; **Člověk a právo**

- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným;

Člověk a právo

- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí. **Člověk a právo**

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Člověk v lidském společenství**

Přesahy do učebních bloků:

Člověk a právo

Český jazyk 3. ročník Komunikační a slohová výchova

Přesahy z učebních bloků:

Člověk a právo

Český jazyk 3. ročník Komunikační a slohová výchova

Občanská výchova 2. ročník Člověk v lidském společenství

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

MATEMATIKA

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 96 hodin

Vzdělávací oblast: MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Charakteristika předmětu

Matematické vzdělávání je důležitou součástí obecného a odborného vzdělávání, neboť plní jak základní funkci všeobecné inteligence, tak i předpoklad pro studium a rozvoj v rámci odborného vzdělávání.

U žáků je nutné respektovat rozdílnou úroveň základního vzdělání a rozdílnou mentální úroveň a proto je potřeba diferencovat přístup a požadavky na jednotlivé žáky.

Matematické vzdělávání má za cíl, aby žáci dovedli při řešení životních situací a praktických úloh a problémů:

- využívat postupy logického uvažování (analýza, rozbor úkolu, návrh řešení + vlastní řešení, ověření, zkouška),
- počítat různými způsoby (ručně, na kalkulátoru, na mobilu, na PC, z hlavy),
- disponovat matematickou představivostí (o měrných jednotkách a jejich převodech a to v rozsahu obecně používaných měrných jednotek dále v rozsahu měrných jednotek veličin používaných v příslušném oboru, o geometrických tvarech, útvech, velikosti ploch a objemů),
- provádět úvahu o výsledku, tj. logicky si nejdříve odvodit, jaký výsledek má přibližně vyjít, aby se předešlo řadovým chybám,
- dokázat výsledek ověřit i jinou metodou, tj. provádět zkoušku,
- pomocí simulování reálných životních situací a praxe v daném oboru, se dokázat orientovat při (nakupování – ceny nákupu materiálu a surovin, jednotkové ceny, výpočty množstevních cen z jednotkových cen, slevy v %, absolutní slevy, množstevní slevy, počítání s penězi, bankovky, mince a to jak v Kč, tak i v eurech; cestování – orientace v čase, výpočty odjezdů, příjezdů, časová kalkulace, náklady na cestu různými druhy dopravních prostředků, spotřeba pohonných hmot, výpočty rychlosti, práce s PC při plánování cest; orientace v bance – půjčování peněz, úvěry, leasingy, splátky, poplatky, celková cena úvěru nebo leasingu, vedení účtu, poplatky, úroky, práce s kursovými listy na PC; práce a mzda – různé druhy mezd za práci, výpočty zdanění a odvodů z mezd, výplatní páska, práce se mzdovou kalkulačkou na PC; placení daní – daň z příjmu, DPH, daň z nemovitostí, daň z převodu nemovitostí apod.; rodinný rozpočet – příjmy rodiny, různé platební povinnosti, rodinné hospodaření, půjčky, splátky apod.

Výuka probíhá na matematické nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační. Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru. Předmět rozvíjí tyto klíčové kompetence: Kompetence k učení; Kompetence k řešení problémů; Personální a sociální kompetence; Matematické kompetence; Digitální kompetence

Název předmětu dle ŠVP: **Matematika**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
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; celé číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose; - rozliší přímou a nepřímou úměrnost - definuje fyzikální a jiné veličiny a jejich měrné jednotky	1. Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - fyzikální veličiny a jejich měrné jednotky - trojčlenka

Žák: - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů	4. Planimetrie - základní pojmy: - rovinné útvary
--	--

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Operace s reálnými čísly**

- využívají příslušné programy pro využití matematických operací a pracují v textovém editoru -

Operace s reálnými čísly

Přesahy do učebních bloků:

Operace s reálnými čísly

Matematika

2. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

3. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Přesahy z učebních bloků:

Operace s reálnými čísly

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Název předmětu dle ŠVP: **Matematika**

Ročník: 2.

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru - sčítá, odčítá, dělí, násobí - používá různé zápisy racionálního čísla ve tvaru desetinného čísla a zlomku - krátí, rozšiřuje, převádí zlomky na celou část a zlomek; sčítá, odčítá, dělí, násobí desetinná čísla - používá fyzikální a jiné veličiny a jejich měrné jednotky běžně používané v životě a ve zvoleném odborném předmětu, způsoby jejich měření, jednotky a jejich převody, měření a výpočty délky, hmotnosti, obsahu plochy, objemu těles, jednotky a převody těchto jednotek; - měření času, teploty, jednotky a převody těchto jednotek.	1. Operace s reálnými čísly - mocniny a odmocniny - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - fyzikální veličiny a jejich měrné jednotky - převody
- určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy	2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen
- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - je schopen určit zvětšování a zmenšování, pojem měřítko; - sestrojí výšky v trojúhelníku; používá úhloměr-měří úhly; sestrojí kolmice a rovnoběžky, změří úsečky - umí sestrojit základní geometrické útvary - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	4. Planimetrie - trojúhelník - mnohoúhelníky - kruh a kružnice

- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádrů a válců;	5. Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	6. Práce s daty - práce s daty – diagram, graf

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic**
- využívají příslušné programy pro využití matematických operací a pracují v textovém editoru -

Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Přesahy do učebních bloků:

Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Matematika 3. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Přesahy z učebních bloků:

Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle
Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly; Planimetrie

Název předmětu dle ŠVP: **Matematika**

Ročník: **3.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - provádí složitější aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - v praktických případech používá různé zápisy racionálního čísla; - používá aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly v praktických příkladech - používá zaokrouhlování čísel v praxi - používá trojčlenku a řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu - využívá fyzikální a jiné veličiny a jejich měrné jednotky běžné používané v životě a ve zvoleném odborném předmětu, prostřednictvím praktických úloh	1. Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - fyzikální veličiny a jejich měrné jednotky - převody - trojčlenka
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	3. Funkce - funkce

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami - **Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic**

- využívají příslušné programy pro využití matematických operací a pracují v textovém editoru - **Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic**

Přesahy z učebních bloků:

Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Informatické vzdělávání

1. ročník Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle
Matematika

1. ročník Operace s reálnými čísly

2. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

LITERÁRNÍ VÝCHOVA

Předmět je vyučován v 1. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 32 hodin

Vzdělávací oblast: **ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

Charakteristika předmětu

Literární výchova je svým zaměřením a svým obsahem předmětem všeobecně vzdělávacím, s výraznou funkcí esteticko-výchovnou.

Cílem vyučování literární výchovy je, aby si žáci učiliště osvojili takové základy literární kultury, které by jim umožnily pochopit vývoj písma i jazyka a některé dějinné události v souvislostech, a které by se staly východiskem jak pro jejich další vzdělávání a sebevzdělávání, tak pro jejich aktivní čtenářství.

Základním prostředkem realizace tohoto cíle je literární dílo a jeho interpretace.

Výuka probíhá na jazykové nebo počítačové učebně. V průběhu vyučování se využívají nejčastěji metody slovní např. výklad, práce s textem, přednáška aj. ale i názorné a demonstrační.

S aktivizujícími metodami se jedná o metodu diskuze, dále situační, inscenační a metody s audiovizuální technikou. Při výuce na počítačové učebně převládá nejčastěji heuristická metoda, kdy žáci prostřednictvím internetových stránek vyhledávají a zpracovávají informace k danému učivu, nebo pracují v daném textovém editoru.

Předmět rozvíjí tyto klíčové kompetence: Kompetence k učení; Kompetence k řešení problémů; Komunikativní kompetence; Personální a sociální kompetence; Digitální kompetence

Název předmětu dle ŠVP: **Literární výchova**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	1 Práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury <i>báje, bajka, Bible, legenda, pověst, báseň, píseň, pohádka, povídka, román</i> - četba a interpretace literárního textu <i>dle literárních ukázek</i>
- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště - popíše vhodné společenské chování v dané situaci.	2 Kultura - kulturní instituce v ČR a v regionu <i>knihovny a jejich služby, kulturní a historické památky</i> - společenská kultura, principy a normy kulturního chování <i>dějinná období lidské společnosti – starověk, středověk, novověk</i> - kultura bydlení, odívání <i>kulturní směry a stavební slohy</i> - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě <i>předměty běžného života</i> - ochrana a využívání kulturních hodnot <i>divadlo, film, muzea, historické památky</i>

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; Práce s literárním textem, Kultura

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022/1.9.2025

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 2 hodiny, časová dotace předmětu za studium – 192 hodin

Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

Charakteristika předmětu

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní 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, pozitivní emoce, 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 a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života,
- vyrovnávali se s nedostatkem pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěží,
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelně prováděli pohybové aktivity do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti,
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebe pojetí,
- jednali odpovědně a podle zásad fair play; využívali příležitostí k naplňování olympijských myšlenek,
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů.

Výuka probíhá ve třídě, posilovně, tělocvičně, na hřišti v areálu školy nebo mimo školu, kde forma výuky převažuje hromadná, skupinová nebo individuální. Metody nejčastěji využívané jsou slovní, demonstrační s využitím didaktických postupů, samostatný nácvik jednotlivých pohybových dovedností, průpravných cvičení a her.

Předmět rozvíjí tyto klíčové kompetence: Kompetence k učení; Kompetence k řešení problémů; Komunikativní kompetence; Personální a sociální kompetence; Občanské kompetence a kulturní povědomí; Matematické kompetence; Digitální kompetence

Název předmětu dle ŠVP: **Tělesná výchova**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 2 hodiny týdně; 64 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	1. Péče o zdraví Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.; - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví; První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody; - poranění při hromadném zasažení obyvatel; - stavy bezprostředně ohrožující život;

- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - je schopen kultivovat své tělesné projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; <i>bezděčný – přirozený pohyb</i>; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniky ve vybraných Sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; <i>umělé prostředí – hala</i>; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání u <i>individuálních sportů</i>; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; <i>pohyb po vyznačených stezkách</i>; - dovede se pohybovat v terénu; <i>rovinatý terén</i>;	2 Tělesná výchova Teoretické poznatky - výstroj, výzbroj; údržba - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus - rozhodování - zdroje informací <i>práce žáků na zadané téma z oblasti sportů, či sportovních aktivit</i> Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> Gymnastika a tance - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh; Atletika - běhy (rychlý – 100m, vytrvalý – 800m); starty; skoky do dálky (<i>teoretická příprava</i>); hody (<i>granát</i>); Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní, Úpoly - základy sebeobrany <i>kondiční testy – sed, leh 30 opakování, benchpress 20 kg, výdrž ve visu, veslařský trenažér 500m, cyklotrenažér dívky 500m, chlapci 1000m, člunový běh 4x10m, trojskok</i>; Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy do dálky (<i>pouze teoretická příprava</i>); hody (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka – sledován svalový vývoj</i>);
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; <i>individuální výkony (testy)</i>; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení <i>při cvičebních prvcích, protažení, relaxaci, strečinku</i>;	3 Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>); - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>); - kontraindikované pohybové aktivity (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>);

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Péče o zdraví, Tělesná výchova - teoretické poznatky**

Název předmětu dle ŠVP: **Tělesná výchova**

Ročník: **2.**

Časová dotace - 2 hodiny týdně; 64 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;	1. Péče o zdraví Zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu; - partnerské vztahy, lidská sexualita; - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví;
- je schopen kultivovat své pohybové projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; <i>řízený pohyb</i> - dovede rozvíjet svalovou vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti činností <i>souvisejících s pohybem</i>; - je schopen provádět jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; <i>v přirozeném venkovním prostředí</i>; - ovládá <i>participaci</i> na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání; <i>u kolektivních sportů</i>; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; <i>pohyb ve volné přírodě</i>; - dovede se pohybovat v terénu; <i>v členitém terénu</i>;	2 Tělesná výchova Teoretické poznatky - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace; - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus; - rozhodování, - zdroje informací <i>práce žáků na zadané téma z oblasti sportů, či sportovních aktivit;</i> Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.; <i>jako součást všech tematických celků</i> Gymnastika a tance - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh; - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou; Atletika - běhy (rychlý – 100m, vytrvalý – 1500m); hody (<i>granát</i>) a vrh koulí (<i>teoretická příprava</i>); Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce), - sportovní; Úpoly - základy sebeobrany <i>kondiční testy – sed, leh 40 opakování, benchpress dívky 20 kg, chlapci 30kg, výdrž ve visu, veslařský trenažér 1000m, cyklotrenažér dívky 1000m, chlapci 1500m, člunkový běh 4x10m, trojskok;</i> Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy

	vrh koulí (<i>pouze teoretická příprava</i>); hody (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka – sledován svalový vývoj</i>);
- provádí a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; <i>skupinová činnost (hry)</i>; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení <i>při kolektivních hrách (sportovní disciplíny)</i>;	3 Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>); - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>); - kontraindikované pohybové aktivity (<i>dle zdravotních možností a schopností žáka</i>);

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Péče o zdraví, Tělesná výchova - teoretické poznatky**

Název předmětu dle ŠVP: **Tělesná výchova**

Ročník: **3.**

Časová dotace - 2 hodiny týdně; 64 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;	1. Péče o zdraví Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí. - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.); - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace);
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání;	2 Tělesná výchova Teoretické poznatky - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus; - rozhodování - zdroje informací; <i>práce žáků na zadané téma z oblasti sportu, či sportovních aktivit;</i> Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.; <i>jako součást všech tematických celků</i> Gymnastika a tance - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh; - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou; - tance; Atletika - běhy (rychlý – 100m, vytrvalý – 12 minut); skoky do výšky (<i>teoretická příprava</i>); hody (<i>granát</i>); Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce); - sportovní;

- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se pohybovat v terénu;	Úpoly - základy sebeobrany <i>kondiční testy – sed, leh 1 minuta, benchpress dívky 20 kg, chlapci 35kg, výdrž ve visu- dívky, shyby – maximální počet opakování, veslařský trenážér 1000m, cyklotrenažér dívky 1500m, chlapci 2000m, člunový běh 4x10m, trojskok;</i> Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh; Testování tělesné zdatnosti - motorické testy <i>výšky (pouze teoretická příprava); hody (dle zdravotních možností a schopností žáka – sledován svalový vývoj);</i>
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.	3 Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení <i>(dle zdravotních možností a schopností žáka);</i> - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě <i>(dle zdravotních možností a schopností žáka);</i> - kontraindikované pohybové aktivity <i>(dle zdravotních možností a schopností žáka);</i>

Průřezová témata:

Člověk a digitální svět

- vyhledávání informací na webových stránkách a zpracování informací na dané téma

v určeném programu, práce s internetovými stránkami; **Péče o zdraví, Tělesná výchova - teoretické poznatky**

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022/1.9.2025

INFORMATIKA

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 2 hodiny, časová dotace předmětu za studium – 64 hodin

Vzdělávací oblast: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Charakteristika předmětu.

Předmět prohlubuje kompetence žáka k využívání informačních systémů a komunikačních technologií. Žák je veden ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.

V rámci Informatiky se žák seznámí se světem počítačů a informačních systémů a tím bude lépe zvládat aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáka vázaných na vzdělávací oblast oboru.

Cílem vzdělávání je naučit žáky základním pojmům a metodám informatiky, rozpoznávání a formulování problémů, získávání, zaznamenávání, uspořádávání a předávání dat a informací. Seznámí se s rozkládáním složitých problémů na jednodušší podproblémy. Výuka směřuje k tomu, aby žáci oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k řešení problému, dokázali vytvářet a formulovat postupy řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji a zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně využívat, snadněji se naučili používat nové poznatky, a aby se dorozuměli v rámci spolupráce při dosahování společného cíle. Důležitým cílem vzdělávání je, aby žáci svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

Během vzdělávání by žáci měli získat otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití, motivaci k celoživotnímu učení, důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci. Jsou vedeni ke schopnosti odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si musí vyžádat pomoc odborníka, k sebejistotě při řešení obtížného či složitého problému a schopnosti vypořádat se s otevřenými problémy nebo nejednoznačně zadanými úkoly.

Výuka probíhá na počítačové nebo klasické učebně buď frontální, skupinovou nebo individuální výukou, kde se žáci prostřednictvím vyučovacích metod např. výkladu, názorných ukázek, samostatných prací atd. seznámí se základy používání základního a aplikačního programového vybavení počítače a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Výuka může probíhat s využitím dalších pomůcek (notebooků, tabletů, interaktivní techniky, chytrých telefonů v osobním vlastnictví žáků apod.), programů a technologií.

Název předmětu dle ŠVP: **Informatika**

Ročník: **1.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; - uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení	Data a informace. Kódování a přenos dat. - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat; - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	Digitální technologie - současná výpočetní zařízení, základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií);

Název předmětu dle ŠVP: **Informatika**

Ročník: **2.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	Data a informace. Modelování - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; - upraví navržený postup pro obdobný problém - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; - rozpozná a opraví v něm chybu - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; - používá opakování a větvení programu	Vývoj, testování a provoz software. Návrh programu. Základy tvorby programu. - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu;
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; - řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	Informační systémy - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat;
- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	Digitální technologie. Bezpečnost v digitálním prostředí. - typy počítačových sítí; - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.

Průřezová témata:

Člověk a svět práce - naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu - **Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**

Přesahy do učebních bloků:

Český jazyk

- | | |
|-----------|---|
| 2. ročník | Komunikační a slohová výchova
Práce s textem a získávání informací |
| 3. ročník | Komunikační a slohová výchova
Práce s textem a získávání informací |

Občanská výchova

- 1. ročník Člověk v lidském společenství
- 2. ročník Člověk v lidském společenství
- 3. ročník Člověk a právo

Matematika

- 1. ročník Operace s reálnými čísly
- 2. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic
- 3. ročník Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic

Informatické vzdělávání

- 2. ročník Práce se standardním aplikačním programovým vybavením
- 3. ročník Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti...

Řízení motorových vozidel

- 2. ročník Pravidla provozu na pozemních komunikacích
- Teorie zásad bezpečné jízdy

Přesahy z učebních bloků:

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

- | | | |
|------------------|-----------|-------------------------------|
| Občanská výchova | 1. ročník | Člověk v lidském společenství |
| Matematika | 1. ročník | Operace s reálnými čísly |

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022/1.9.2025

DIGITÁLNÍ GRAMOTNOST

Předmět je vyučován ve 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina, časová dotace předmětu za studium – 32 hodin (Disp. hod.)

Vzdělávací oblast: INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Charakteristika předmětu.

Předmět v plném rozsahu využívá obsahu průřezového tématu Člověk a digitální svět. Žák je veden k tomu, aby byl schopen bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, v občanských aktivitách i ve volném čase. Žáci jsou vedeni ke kompetencím, které jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnanost, osobní naplnění, zdraví, finanční gramotnost, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění. Získané kompetence vedou k využití digitálních technologií při nejrozličnějších činnostech, řešení problémů a budou nedílnou součástí v dalších oblastech kurikula.

Hlavním cílem předmětu je získání digitálních dovedností k propojení vzdělávání s neformálními aktivitami školy i veřejného života a k využití v praktickém životě.

Obsah předmětu je formulován více obecně, aby bylo možné pružně reagovat na rychlý rozvoj digitálních technologií, na změny v profesních požadavcích a společnosti obecně.

Výuka probíhá na počítačové nebo klasické učebně buď frontální, skupinovou nebo individuální výukou, kde se žáci prostřednictvím vyučovacích metod např. výkladu, názorných ukázek, samostatných prací atd. seznámí se základy používání programového vybavení počítače a to pro potřeby dalšího vzdělávání, účely uplatnění se v praxi a běžném osobním životě. Výuka může probíhat s využitím dalších pomůcek (notebooků, tabletů, interaktivní techniky, chytrých telefonů v osobním vlastnictví žáků apod.), programů a technologií.

Název předmětu dle ŠVP: **DIGITÁLNÍ GRAMOTNOST**

Ročník: **3.**

Časová dotace - 1 hodina týdně; 32 hodin v ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo
- komunikuje elektronickou poštou, ovládá zaslání přílohy, její přijetí a následné otevření; - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace;	Textový procesor. - elektronická komunikace, - komunikační a přenosové možnosti Internetu - komunikace se zaměstnavatelem - komunikace se státní správou
- zaznamenává a ukládá textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, tabulky apod.).	Tabulkový procesor. Software pro práci s grafikou. - tabulky - grafy - prezentace poznatků z oboru - 2D malování
- uvědomuje si výhody a rizika práce v síti, využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky; - volí vhodné informační zdroje, metody a způsoby k vyhledávání informací; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, internetu, ovládá jejich vyhledávání, třídí je, vyhodnocuje a provádí jejich výběr; - správně interpretuje získané informace; - uvědomuje si výhody a rizika využívání sociálních sítí; - orientuje se ve využití komunikačních sítí - orientuje se ve využití telefonních aplikací;	Digitální bezpečnost. - sociální sítě, - aplikace - kyberkriminalita - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, - sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, apod. - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet
- uvědomuje si nutnost posouzení důvěryhodnosti informačních zdrojů;	Finanční gramotnost. - internetové bankovníctví

- uvědomuje si výhody a rizika nákupů po internetu; - uvědomuje si výhody a rizika internetového bankovníctví;	- e-shopy
---	-----------

UČEBNÍ OSNOVY - Všeobecně vzdělávací oblasti vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 /1. 9. 2020 / 1. 9. 2022/1.9.2025

(Vzdělávací oblast: VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE není zařazena.)

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 / od 1. 9. 2020 / od 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Předmět je vyučován v 2. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina v každém ročníku a časová dotace předmětu za studium - 32 hodin.

Vzdělávací oblast: STRAVOVACÍ SLUŽBY

Charakteristika předmětu

Ve vyučovaném předmětu se žáci seznámí s jednoduchým vybavením výrobních středisek, se zařízením pro hygienu nádobí, se stroji pro mechanické zpracování potravin, se zařízením pro tepelné zpracování pokrmů. Seznámí se s jejich obsluhou a účelným využíváním. Jsou vedeni k bezpečné práci se stroji a zařízením v provozu. Získají vědomosti o skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin. Předmět navazuje na technologii a odborný výcvik a využívá zkušenosti žáků z odborného výcviku z konkrétních pracovišť.

Výuka probíhá v běžné učebně, nebo v učebně vybavené interaktivní tabulí. Během vyučovacího procesu se používají nejčastěji metody slovní, výkladu, práce s textem a metody názorné. Výuka probíhá formou frontální, skupinovou, kooperativní, párovou. Z aktivizačních metod se jedná o metodu diskuse, o metodu situační, inscenační a metody s audiovizuální technikou. K doplnění výkladu jsou používány pro lepší názornost propagační materiály jednotlivých zařízení

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence: Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů.

Zařízení provozoven

2. ročník

týdně hod 1, v ročníku celkem 32 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Stravovací služby-Potraviny a nápoje ve výživě - skladování potravin a nápojů -ošetřování potravin a nápojů
- charakterizuje části vybavení výrobního střediska,druhy vybavení a jeho použití;	Stravovací služby - Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - zařízení a vybavení výrobních středisek - jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly, nádobí, náčiní pro výrobu pokrmů - bezpečnost práce na technologických zařízeních ve výrobě - mytí a dezinfekce - příprava a úklid pracoviště - pracovníci ve výrobním středisku - dělení skladů, základní vybavení skladů - údržba, hygiena a vybavení skladů - technologická zařízení ve výrobě - zařízení pro hygienu nádobí a dřezy - umývací stroje a dřezy - stroje pro mechanické zpracování potravin a ostatní kuchyňské stroje - univerzální stroje, přípojná zařízení, jedno a víceúčelové strojky; stroje na zpracování masa; škrabka na brambory - technologická zařízení ve výrobě - druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel, - obsluha a zásady bezpečná práce se zařízením pro tepelnou úpravu - zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů - vodní lázeň, ohřívací stoly - chladicí a mrazicí zařízení - druhy - hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

STOLNIČENÍ

Předmět je vyučován ve 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 1 hodina v každém ročníku a časová dotace předmětu za studium - 64 hodin.

Vzdělávací oblasti: STRAVOVACÍ SLUŽBY a CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

Charakteristika předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům základní vědomosti z oblasti stolničení a stolování. V tomto předmětu se seznámí s obecnými zásadami společenského chování ve veřejném stravování, s povinnostmi obsluhujících na úseku obsluhy. Učí se rozlišovat malý a velký stolní inventář. Na základě získaných poznatků o jídelním lístku, se učí sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozlišili jednotlivé druhy odbytových středisek. Získají základní informace o formách, zásadách, pravidlech a technice obsluhy ve veřejném stravování. Jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování a hygienu práce.

Výuka probíhá v běžné učebně, nebo v učebně vybavené interaktivní tabulí. V průběhu vyučování se využívají metody slovní, výklad, práce s textem, ale i metody názorné a demonstrační. Výuka probíhá buď frontální, skupinovou, týmovou, nebo párovou formou. Z aktivizačních metod se jedná o metodu diskusní, případovou, situační a inscenační. Důležitá je při výuce názornost jednotlivého inventáře, ukázka prostírání tabulí dle různých příležitostí, a ukázky jídelního a nápojového lístku.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence: Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů.

Stolničení

2. ročník

týdně hod 1 (0,5 hod-SS +0,5 hod-CHPS), v ročníku celkem 32 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování;	Stravovací služby - Odbytová střediska - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář - malý stolní inventář - velký stolní inventář - ošetření inventáře
- charakterizuje formy obsluhy; - vhodně používá malý a velký stolní inventář	Stravovací služby - Základy obsluhy - inventář, údržba, použití při obsluze - technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze - jídelní lístek - druhy, funkce, náležitosti - pořadí jídel na jídelním lístku.
- vysvětlí význam pracovního oděvu, pomůcek pracovníka obsluhy a rozdělení úklidu na jednotlivých pracovištích odbytového střediska - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku; - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování;	Chování pracovníků ve službách - Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - příprava a úklid pracoviště - úloha pracovníků v odbytovém středisku - úloha pracovníků v úseku ubytování - pracovní oblečení obsluhujících; - pomůcky obsluhujících. - rozdělení úklidu na jednotlivých pracovištích - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách
- zná obecné zásady společenského chování	Chování pracovníků ve službách - Komunikace ve službách - význam stolničení - obecné zásady a pravidla společenského chování - formy a pravidla obsluhy - zdravení, představování; - chování u stolu a při jídle - chování obsluhujících na pracovišti;

Stolničení

3. ročník

týdně hod 1, v ročníku celkem 32 hod

Výsledky vzdělávání

	učivo
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek;	Stravovací služby - Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení odbytových středisek - různé způsoby prodeje ve veřejném stravování - prodej podle jídelního lístku; - prodej podle menu; - hotelová penze, table d'hôte; - předplatné, prodej se samoobsluhou
- <i>charakterizuje a vysvětlí různé způsoby prostírání slavnostních tabulí a formu speciální obsluhy</i> - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy.	Stravovací služby - Základy obsluhy - formy a pravidla obsluhy - systémy obsluhy - rajónový; - systém vrchního číšníka; - table d'hôte. - technika, zásady, formy a pravidla obsluhy - chování číšníka při obsluze - podávání nápojů, pokrmů - používání inventáře - obsluha hosta formou jednoduché obsluhy - slavnostní stolničení – význam - druhy a účel hostin; - příprava slavnostních tabulí - nápojový lístek - druhy nápojového lístku - pořadí nápojů na nápojovém lístku - menu - charakteristika; druhy; náležitosti

Průřezová témata (pro 1. -3. ročník)

Člověk a digitální svět

-Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 / od 1. 9. 2020 / 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

POTRAVINY A VÝŽIVA

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 2 hodiny v 1. ročníku, 1 hodina v 2. ročníku a 2 hodiny ve 3. ročníku, časová dotace předmětu za studium - 160 hodin.

Vzdělávací oblast: STRAVOVACÍ SLUŽBY

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je získat ucelený přehled o základních potravinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, odborném ošetřování a skladování. Znalost zásad správné výživy, diferencované stravy a léčebné stravy a jejich význam pro zdraví člověka. Z výchovného hlediska tento předmět slouží k propagaci zásad správné výživy, k odstranění negativních jevů ve výživě a k boji proti alkoholismu, kouření a narkomanii. Vytváří návyky jak dodržovat osobní i provozní hygienu a hygienu prostředí a jak pečovat o životní prostředí.

Výuka předmětu vychovává žáky ke správnému a hospodárnému zacházení se surovinami při jejich skladování a technologickém zpracování na kuchařské výrobky s ohledem na jejich jakost a výživovou hodnotu. Metody a formy práce: skupinová a týmová práce žáků, konzultační role vyučujících, diskusní metody, metody praktických prací, simulační metody, inscenační metody. Důležitá je názornost ve výuce – ukázky vzorků surovin a výrobků, různých nákresů a schémat a používání vhodných pomůcek. Doplnění a rozšiřování učiva o nové poznatky z oblasti nových surovin, přísad a přípravků používaných v kuchařské výrobě. Snaha o propojení a návaznost učiva v odborných předmětech. Aplikace získaných znalostí a dovedností v technologii a odborném výcviku

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence: Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů.

Potraviny a výživa

1. ročník

týdně hod 2, v ročníku celkem 64 hod

Výsledek vzdělávání

-rozlišuje a charakterizuje vybrané základní potraviny, suroviny a pochutiny z hlediska jejich využití v teplé kuchyni a vlivu na lidské zdraví
-zná požadavky na ošetřování a skladování potravin
-vysvětlí význam potravin pro lidský organismus z hlediska jejich složení
- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě

učivo

Stravovací služby - Potraviny a nápoje ve výživě
- charakteristika a využití potravin a nápojů
- racionální výživa
- **charakteristika a rozdělení potravin**
- potraviny rostlinného a živočišného původu
- zásady správné výživy
- hygiena potravin
- skladování potravin
- složení potravin – živiny, energetická a biologická hodnota potravin
- **suroviny - význam, složení, druhy, skladování, použití v kuchyni;**
- brambory
- ovoce, zelenina, houby
- luštěniny
- obiloviny, mlýnské výrobky, mouka
- těstoviny;
- chléb a pečivo;
- kypřící prostředky
- vejce
- mléko, mléčné výrobky
- tuky
- sladidla (cukr, med, umělá sladidla)
- povzbudivé látky (koření, káva, čaj, kakao, čokoláda)
- ostatní pochutiny (dochucovací prostředky, želírovací prostředky)

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

-Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami

Potraviny a výživa

2. ročník

týdně hod 1, v ročníku celkem 32 hod

Výsledky vzdělávání

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;
- rozlišuje a charakterizuje nápoje z hlediska druhů, využití a významu ve výživě;

učivo

- Stravovací služby - Potraviny a nápoje ve výživě
- charakteristika a využití potravin a nápojů
 - **technologie masa**
 - druhy masa;
 - zrání, kažení a složení masa;
 - skladování masa;
 - **charakteristika, dělení a použití masa v kuchyni;**
 - hovězí maso
 - telecí maso
 - vepřové maso
 - skopové maso
 - kozí a koňské maso
 - vedlejší jatečné produkty (kosti, krev, vnitřnosti, střeva)
 - masné výrobky (charakteristika, dělení, význam)
 - ryby
 - drůbež
 - zvěřina
 - konzervace masa (význam konzervace, způsoby konzervace)
 - skladování potravin a nápojů
 - charakteristika, význam, využití a skladování nápojů:
 - voda
 - ostatní nealkoholické nápoje
 - alkoholické nápoje
 - vliv alkoholu na zdraví člověka

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

- Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami

Potraviny a výživa

3. ročník

týdně hod 2, v ročníku celkem 64 hod

Výsledky vzdělávání

- objasní podstatu racionální výživy;
- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků;

učivo

- Stravovací služby - Potraviny a nápoje ve výživě
- racionální výživa
 - hlavní znaky racionální, správné výživy
 - zásady správné výživy
 - prevence negativních jevů
 - zásady diferencované stravy
 - fyziologie výživy
 - základní pojmy v oboru výživy a stravování
 - trávící soustava
 - biologická a energetická hodnota potravin
 - směry ve výživě
 - smíšená strava
 - vegetariánská strava
 - léčebná výživa
 - léčebné diety

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

- Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 / od 1. 9. 2020 / 1. 9. 2022 /1. 9. 2025

TECHNOLOGIE

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 3 hodiny v každém ročníku a časová dotace předmětu za studium - 288 hodin.

Vzdělávací oblast: STRAVOVACÍ SLUŽBY a CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je teoreticky i prakticky připravit žáky pro práci v odborném výcviku, poskytnout vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů, oblast dietních pokrmů a pokrmů cizích kuchyní. Součástí předmětu jsou i základní hospodářské výpočty, hlavně z hlediska přepočtů receptur a převodů jednotek.

Metody a formy práce: skupinová a týmová práce žáků, konzultační role vyučujících, diskusní metody, metody praktických prací, simulační metody, inscenační metody.

Výuka je doplněna praktickými ukázkami – katalogy hotových pokrmů, nákresy, schéma technologických postupů, ukázky různých vad výrobků a vhodných pomůcek. Vyučující doplňuje učivo o nové poznatky týkající se nových technologických postupů při výrobě hotových pokrmů a používaných surovin v kuchařské výrobě. Propojení učiva v odborných předmětech. Vědomosti získané v předmětu Potraviny a výživa a Zařízení závodu spolu s vědomosti z Technologie aplikuje v Odborném výcviku.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence: Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů

Technologie

1. ročník

týdně hod 3 (2hod-SS + 1 hod-CHPS), v ročníku celkem 96 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

-popíše základní technologické postupy v přípravě polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků

-umí pracovat s normami, recepturami a odbornou literaturou při přípravě teplých pokrmů

-popíše základní technologické postupy v přípravě moučníků

Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů

- kuchařské umění
- kuchařské receptury
- normy, receptury
- odborná literatura
- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně, vybraných moučníků
- **předběžná příprava potravin**
- potraviny rostlinného původu
- potraviny živočišného původu
- úprava potravin za studena a za syrova
- základní tepelné úpravy
- **polévky**
- význam a rozdělení polévek
- hnědé polévky
- vývary, zavářky a vložky do polévek
- bílé polévky - zahuštěné
- přesnídávkové a zdravotní polévky
- **přílohy k hlavním pokrmům**
- význam a podávání příloh
- přílohy z brambor, těstovin, mouky, ze zeleniny a obilovin
- saláty a kompoty
- **bezmasé pokrmy**
- význam a rozdělení bezmasých pokrmů
- pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, hub, luštěnin, ze zeleniny, sýrů a tvarohu
- úprava a použití vajec
- **moučníky** (jednoduché moučníky)
- estetická úprava a expedice pokrmů

- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - <i>zná rizika a zásady první pomoci při úrazu druhé osoby v potravinářské výrobě</i> - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu;	Chování pracovníků ve službách - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnostní rizika a jejich prevence - povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - bezpečnost technických zařízení - bezpečné používání inventáře pro výrobu pokrmů - mechanické zpracování potravin - první pomoc při úrazu v potravinářské výrobě
- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP; - <i>zná hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních</i>	Chování pracovníků ve službách - Hygienické zásady - hygienické předpisy - hygiena práce, osobní hygiena - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci
- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	Chování pracovníků ve službách - Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - úloha pracovníků ve výrobním středisku

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

- Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

Technologie

2. ročník

týdně hod 3, v ročníku celkem 96 hod

Výsledky vzdělávání

Výsledky vzdělávání	učivo
- <i>popíše základní technologické postupy v přípravě omáček a pokrmů z masa</i> - <i>umí používat odbornou technologickou terminologii u příprav teplých pokrmů</i>	Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a kuchyně - omáčky - význam a rozdělení - zjemňování a dochucování - omáčky a jejich úpravy - pokrmů z hovězího masa - rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením - úprava hovězích drobů - pokrmů z telecího masa - rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava zaděláváním, dušením a pečením - úprava telecích drobů - pokrmů z vepřového masa - rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - vepřové hody - úprava vepřových drobů - úprava ze skopového masa - rozdělení - použití jednotlivých částí - základní technologické úpravy - pokrmů z ryb - rozdělení - úprava vařením, pečením, dušením, smažením - pokrmů z drůbeže

	- rozdělení - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - pokrmý ze zvěřiny - rozdělení - nakládání - základní technologické úpravy - pokrmý z mletého masa - přípravy - úprava a druhy pokrmů - pokrmý z mletého masa – směsi - estetická úprava a expedice pokrmů - odborná terminologie u přípravy teplých pokrmů
--	---

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

-Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

Technologie

3. ročník

týdně hod 3, v ročníku celkem 96 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- popíše základní technologické postupy pro přípravu pokrmů - popíše přípravu běžných teplých nápojů -popíše způsoby expedice a estetické úpravy pokrmů	Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně, vybraných moučníků a dietních pokrmů - trendy v technologiích přípravy pokrmů - pokrmý na objednávku (charakteristika, použití masa; zásady při tepelné úpravě) - pokrmý studené kuchyně - význam a druhy výrobků studené kuchyně - výroba majonézy, aspiku a složitých salátů - nářezové mísy, chlebičky, chuťovky - pokrmý cizích kuchyní - předkrmy – studené předkrmy a jejich úprava - teplé předkrmy a jejich úprava -moučníky - složité moučníky - náplně do moučníků - teplé nápoje - teplé nealkoholické nápoje a příprava - teplé alkoholické nápoje a příprava - všeobecná pravidla dietního stravování - předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - rozdělení a příprava polévek - přílohy k hlavním pokrmům - příprava omáček - příprava pokrmů z vepřového masa - příprava pokrmů z hovězího masa - estetická úprava a expedice pokrmů - evidence a kontrola
---	---

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

-Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014/ od 1. 9. 2020 / 1. 9. 2022/1.9.2025

ODBORNÝ VÝCVIK

Předmět je vyučován v 1., 2. a 3. ročníku

Týdenní časová dotace - 20 hodin v 1. ročníku, 21 hodina v 2. a 3. ročníku a časová dotace předmětu za studium - 1984 hodin.

Vzdělávací oblast: STRAVOVACÍ SLUŽBY a CHOVNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je získání odborných dovedností a vědomostí pro budoucí povolání. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, pravidly HACCP a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se, se základy normování z receptur teplých pokrmů. Orientuje se v základních tepelných úpravách při zpracování potravin rostlinného a živočišného původu, dokáže připravit základní druhy polévek, příloh, doplňků k hlavním jídlům a bezmasých pokrmů. Ovládá základní technologické postupy, při přípravě základních omáček, pokrmů z jatečných mas, ryb, drůbeže, zvěřiny, a při přípravě jídel na objednávku, pokrmů studené kuchyně a moučníků. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji, pomůckami a používá je při odborném výcviku. Poznatky z předmětu Odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických předmětech.

Výuka probíhá v cvičných dílnách a velké školní kuchyni, kde si žáci osvojují odborné poznatky a to vlastní manuální prací na jednotlivých odborných činnostech oboru. Výuka probíhá pod přímým dohledem učitele odborného výcviku a je z jeho strany doplňována výkladem a názorným předvedením. Je používána skupinová i individuální výuka s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech.

Je využito metod výkladu, diskuze, praktické ukázky, týmové práce, exkurze a shlednutí kuchařské výroby nebo předváděcí akce firem na potravinářských výstavách. Samozřejmostí výuky je propojení a návaznost učiva s jednotlivými odbornými předměty, zejména Technologie, Suroviny, Zařízení provozoven.

Předmět rozvíjí tyto odborné kompetence: Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii; Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů; Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci; Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb; Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Odborný výcvik

1. ročník

týdně hod 8 + 12 DH, v ročníku celkem 640 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- provádí úklid a čištění skladovacích prostor - obsluhuje technologická zařízení pro předběžnou úpravu potravin a základní tepelnou úpravu potravin podle pokynů; - čistí a zabezpečuje technologická zařízení pro předběžnou úpravu potravin a základní tepelnou úpravu potravin po ukončení provozu podle pokynů;	Stravovací služby - Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - vybavení výrobního střediska, - dělení skladů, základní vybavení skladů - vybavení skladů - úklid skladů - skladování potravin a nápojů, - technologická zařízení ve výrobě - inventář pro výrobu pokrmů - obsluha zařízení pro úpravu potravin - čištění a zabezpečení zařízení pro úpravu potravin
- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků - opracovává a upravuje suroviny pro polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, moučníky a masa - připravuje polévky, přílohy, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky podle technologického postupu - připravuje polévky, přílohy, bezmasé pokrmy a	Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů - příprava pracoviště - inventář pro výrobu pokrmů - údržba a zabezpečení inventáře - základní tepelné úpravy - základní tepelné úpravy pokrmů (vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání) - úprava surovin - předběžná úprava potravin - rostlinného původu (úprava zeleniny, ovoce,

<i>jednoduché moučníky podle údajů na obalu</i> <i>-připravuje a zpracovává suroviny k výrobě jednoduchých moučníků</i> <i>-udržuje a zabezpečuje použitý inventář</i> <i>- expeduje pokrmů na základě pokynů pro expedici</i>	brambor, luštěnin, obilovin) - živočišného původu (mytí, porcování, vykostování, odblanění, krájení, mletí, plnění, obalování, marinování) - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně a vybraných moučníků - vážení surovin - odměřování tekutin - polévky - hnědé polévky, - vývary A, B, C, - zavářky, vložky - bílé polévky - přílohy (z brambor, těstovin, rýže, mouky, luštěnin a ze zeleniny) - bezmasé pokrmů (z brambor, ze zeleniny, z rýže, vajec, těstovin, ze sýrů a tvarohu) - moučníky - kaše, pudinky - lité těsto, třené těsto, kynuté těsto - estetická úprava a expedice pokrmů
<i>-jedná v souladu s předpisy BOZP a PO a používá ochranné pracovní pomůcky</i> <i>- při základní obsluze strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</i> <i>-poskytne základní první pomoc při drobných poraněních v pracovním procesu</i>	Chování pracovníků ve službách - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka - prevence rizik při pracovních činnostech - bezpečnost technických zařízení, - hygiena práce - první pomoc - první pomoc při drobných poraněních
<i>-uplatňuje požadavky na hygienické předpisy při výrobě a skladování potravin</i> <i>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád při úklidu skladovacích prostor</i>	Chování pracovníků ve službách - Hygienické zásady - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci skladu - prostředky pro úklid a sanitaci provozovny - úklid skladovacích prostor
<i>-dodržuje zásady ochrany životního prostředí při zpracování a skladování různých druhů potravin</i> <i>-dodržuje zásady nakládání s papírovými, kovovými a plastovými obaly od surovin a inventáře</i> <i>-třídí a uskládá obaly do předepsaných nádob</i> <i>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</i>	Chování pracovníků ve službách - Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí při výrobě a skladování pokrmů - zásady nakládání s obaly od surovin a inventáře - třídění obalů - hospodaření s energií a vodou
<i>- připraví pracoviště na výrobu polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků</i> <i>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů při výrobě polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků</i> <i>- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram při přípravě polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků</i> <i>- udržuje pořádek na pracovišti pro přípravu pokrmů</i> <i>-uklidí pracoviště pro přípravu pokrmů po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</i>	Chování pracovníků ve službách - Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava pracoviště k výrobě různých pokrmů - časový postup prací při přípravě různých pokrmů - úklid pracoviště po ukončení provozu
<i>- dodržuje zásady společenského chování při expedici pokrmů</i> <i>- udržuje v čistotě pracovní oděv a vhodně se</i>	Chování pracovníků ve službách - Komunikace ve službách - dodržování společenského chování

<i>obléká vzhledem k vykonávané činnosti;</i> - dodržuje pokyny nadřízených a konzultuje s nimi pracovní postupy - spolupracuje s ostatními pracovníky při přípravě pokrmů	- nácvik základních společenských a profesních pravidel - používání a údržba pracovního oděvu - práce v týmu
--	--

Průřezová témata - Člověk a životní prostředí - úvod (vliv prostředí na lidské zdraví)

Komentář

Součástí učebního bloku je podle možností v rámci využití časové rezervy výukových hodin exkurze do gastro provozovny, kde se žáci seznámí se strojním vybavením a získají přehled o nových trendech v gastronomii.

Součástí učebního bloku je školní soutěž, která je zaměřena na zdokonalování praktických dovedností při přípravě polévek, jednoduchých moučníků, jednoduchých salátů. Žák při této soutěži prokáže znalosti a dovednosti z těchto výsledků vzdělávání:

- dodržování hygienických předpisů a BOZP
- při volbě a používání vhodných surovin a příslušných technologických postupů
- vhodná volba expedice daného pokrmu a jejich estetická úprava

Odborný výcvik

2. ročník

týdně hod 9 + DH 12, v ročníku celkem 672 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- dodržuje hygienické předpisy při práci ve skladovacích prostorech - obsluhuje technologická zařízení pro předběžnou a tepelnou úpravu potravin z masa a pro přípravu omáček a těst podle pokynů - čistí a zabezpečuje technologická zařízení pro předběžnou a tepelnou úpravu potravin z masa a pro přípravu omáček a těst po ukončení provozu podle pokynů;	Stravovací služby - Výrobní středisko - dodržování hygieny ve skladovacím prostoru - obsluha technologických zařízení pro úpravu potravin - zabezpečení technologických zařízení po ukončení provozu
- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček a pokrmů z masa - opracovává a upravuje suroviny pro omáčky, masa, moučníky a náplně - připravuje omáčky, masa moučníky a náplně podle technologického postupu - připravuje omáčky, masa moučníky a náplně podle údajů na obalu - připravuje těsta na různé druhy moučníků - používá inventář vhodným způsobem a dle pokynů vede jeho evidenci před uložením do skladovacího prostoru - expeduje pokrmy, kontroluje jejich hmotnost a volí správné druhy příloh	Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně, vybraných moučníků - základy (cibulový základ, paprikový základ, zeleninový základ) - masa jatečných zvířat - hovězí maso – opracování, úprava, porcování, úprava základů, tepelná úprava; - vepřové maso – rozdělení, použití, opracování, porcování, úprava základů, tepelná úprava - uzené maso - mletá masa – tepelné úprava, příprava a koření - vnitřnosti – opracování, tepelná úprava - příprava pokrmů z ryb drůbeže a zvěřiny - využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže, zvěřiny a použití jejich vnitřností v teplé kuchyni - zahušťování a zjemňování pokrmů - zahušťování jíškou, opraženou jíškou - zjemňování máslem, mlékem, žloutky, smetanou - technologické úpravy omáček - příprava jednotlivých druhů - základní bílé a hnědé omáčky - vložky do omáček - uzenina, vejce, zelenina - omáčky k vařeným masům - studené omáčky - moučníky - z kynutého těsta - piškotového a třeného těsta - tvarohového těsta

	- bramborového těsta - náplně do těst - expedice pokrmů, kontrola hmotnosti a správný výběr příloh - evidence inventáře
- jedná v souladu s ochranou zdraví a předchází možná rizika v pracovních činnostech - při běžné údržbě strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - poskytne první pomoc při závažnějších poraněních v pracovním procesu a přivolá odbornou zdravotnickou pomoc	Chování pracovníků ve službách - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka, - bezpečnost technických zařízení, - prevence rizik při pracovních činnostech, - první pomoc při závažnějších poraněních
- při své práci uplatňuje dodržování kritických bodů (HACCP) - uplatňuje hygienické předpisy při skladování a zpracování masa - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád při úklidu výrobních prostor a údržbě inventáře	Chování pracovníků ve službách - Hygienické zásady - hygienické předpisy a zásady - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci - údržba inventáře
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při úklidu a sanitaci provozovny - dodržuje zásady nakládání s oleji a kuchyňskými bioodpady - sbírá použitý olej a bioodpad do předepsaných nádob - šetří energii a vodu při úklidu a sanitaci provozovny	Chování pracovníků ve službách - Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí při úklidu a sanitaci - nakládání s odpady - oleje a bioodpady - ekologické nakládání s odpady, vodou a energiemi
- připraví pracoviště na výrobu omáček, jídel z masa, moučníků a náplní - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů při výrobě omáček, jídel z masa, moučníků a náplní - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram při přípravě omáček, jídel z masa, moučníků a náplní - udržuje pořádek ve skladovacích prostorech - uklidí pracoviště pro skladování potravin po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Chování pracovníků ve službách - Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - příprava pracoviště na zhotovení omáček - příprava pracoviště na zpracování masa - příprava pracoviště na přípravu moučníků - úklid skladovacích prostor
- dodržuje zásady společenského chování při expedici pokrmů na společenských akcích a rautech - dbá o vzhled a čistotu oděvu při expedici pokrmů na společenských akcích a rautech - pracuje dle pokynů nadřízených tak, aby provedená práce odpovídala normám - spolupracuje při organizaci práce v provozovně, zastupuje spolupracovníky a pomáhá při mimořádných událostech	Chování pracovníků ve službách - Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - společenská pravidla při expedici pokrmů - vzhled a čistota oděvu při expedici pokrmů - dodržování norem - práce v týmu při přípravě rautu

Komentář

Součástí učebního bloku je podle možností v rámci využití časové rezervy výukových hodin exkurze do provozovny, kde se žáci seznámí s použitím potravin pro jednotlivé technologické úpravy. Součástí učebního bloku je školní soutěž, která je zaměřena na zdokonalování praktických dovedností při zhotovení jídel na objednávku a hotových pokrmů. Žák při této soutěži prokáže znalosti a dovednosti z těchto výsledků vzdělávání:

- dodržování hygienických předpisů a BOZP
- při volbě a používání vhodných surovin a příslušných technologických postupů
- vhodná volba expedice daného pokrmu a jejich estetická úprava

Odborný výcvik

3. ročník

týdně hod 7 + DH 14, v ročníku celkem 672 hod

Výsledky vzdělávání

učivo

- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin; - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů; - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů;	Stravovací služby - Výrobní středisko - činnosti ve skladu potravin - obsluha a péče o technologická zařízení
- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; - opracovává a upravuje suroviny; - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu; - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu; - připravuje základní pokrmy studené kuchyně; - připravuje jednoduché moučníky; - připravuje základní dietní pokrmy; - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu; - připravuje běžné teplé nápoje;	Stravovací služby - Technologie přípravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně, vybraných moučníků a dietních pokrmů - teplé nápoje - normování teplých pokrmů - přejímka surovin ze skladu - opracování a úprava surovin - příprava jídel na objednávku - příprava jídel z polotovarů - příprava jídel z masa (jatečných zvířat, ryb, drůbeže) a vnitřností - studená kuchyně, studené předkrmky a další výrobky studené kuchyně (saláty, aspikové výrobky, chuťovky a speciality) - teplé předkrmky, příprava jednotlivých teplých předkrmů - příprava moučníků a moučných jídel, příprava složitých moučníků - dietní pokrmy, příprava dietních pokrmů - nápoje, příprava teplých a studených nápojů - slavnostní hostiny, recepce, rauty - použití inventáře vhodného pro slavnostní akce - estetická úprava a expedice pokrmů - slavnostní hostiny, recepce, rauty
- 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; - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby;	Chování pracovníků ve službách - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - hygiena práce - požární ochrana a prevence - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka - prevence rizik při pracovních činnostech - bezpečnost technických zařízení - první pomoc při úrazech druhé osoby
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních; - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád;	Chování pracovníků ve službách - Hygienické zásady - hygienické předpisy pro gastronomické provozy a ubytovací zařízení - sanitace a sanitační řád
- 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;	Chování pracovníků ve službách - Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - manipulace s použitými oleji a bioodpadem - třídění odpadů - šetření vodou a energiemi v ubytovacích službách
- připraví pracoviště na provoz; - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů; - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram;	Chování pracovníků ve službách - Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - příprava pracoviště na provoz - údržba pořádku během provozu

- udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky;	- úklid pracoviště po skončení provozu - dodržení časové posloupnosti prací
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům; - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv; - řídí se pokyny nadřízených; - spolupracuje v týmu.	Chování pracovníků ve službách - Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - péče o pracovní oděv - péče o svůj zevnějšek - práce v kolektivu - respektování pokynů nadřízených

Průřezová témata - Člověk a svět práce - úvod (*charakteristické znaky práce - pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.; trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů*)

Komentář

Součástí učebního bloku je podle možností v rámci využití časové rezervy výukových hodin exkurze do provozovny, kde se žáci seznámí s použitím potravin pro jednotlivé technologické úpravy. Součástí učebního bloku je školní soutěž, která je zaměřena na zdokonalování praktických dovedností při zhotovení slavnostního menu. Žák při této soutěži prokáže znalosti a dovednosti z těchto výsledků vzdělávání:

- dodržování hygienických předpisů a BOZP
- při volbě a používání vhodných surovin a příslušných technologických postupů
- vhodná volba expedice daného pokrmu a jejich estetická úprava

UČEBNÍ OSNOVY – Odborné vzdělávání

Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1

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

Název ŠVP: Kuchař

Platnost: 1. 9. 2010 /změna od 1. 9. 2014 / 1. 9. 2020 / 1. 9. 2022 /1.9.2025

ŘÍZENÍ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Předmět je vyučován v 1. ročníku

Týdenní časová dotace – 1 hodina a časová dotace předmětu za studium - 32 hodin.

Charakteristika předmětu

V předmětu Řízení motorových vozidel žáci získávají základní znalosti pro řízení motorových vozidel. Výuka probíhá na počítačové učebně, na trenažéru a na vozidlech autoškoly. Žáci se během výuky seznámí s předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích, konstrukcí vozidel, jejich ovládáním a údržbou. Žáci jsou seznámeni s teorií řízení motorových vozidel, zásadami bezpečné jízdy a zdravotní přípravou spojenou s provozem vozidel na pozemních komunikacích. Vzdělávání probíhá ve formě frontální výuky na učebně, individuálně na trenažéru nebo přímo ve vozidlech. Důraz je kladen na dokonalé znalosti teorie, zvládnutí maximální koncentrace a soustředění pro praktický výcvik v řízení vozidla. Splní-li žák podmínky zdravotní způsobilosti k řízení motorových vozidel a další podmínky dané vnitřním řádem školy, může být v 2. ročníku zařazen do kurzu autoškoly provozované v rámci Odborného učiliště Chroustovice, získat řidičské oprávnění skupiny B a tím si zlepšit možnost uplatnění na trhu práce.

1. ročník - 0+1 týdně, povinný, dotace učebního bloku: 32

- správně aplikuje základní předpisy související s provozem vozidel
- aplikuje znalosti z předpisů o provozu vozidel na pozemních komunikacích
- dovede svými slovy popsat jednotlivé úkony kontrolní prohlídky a vyjmenovat povinnou výbavu vozidla
- zná vliv technického stavu vozidla na bezpečnost provozu a vlastní odpovědnost za technický stav vozidla
- ví jak se napojit na záchranný integrovaný systém v případě zabezpečení nehody
- správně aplikuje základní zásady bezpečné jízdy
- poskytuje první pomoc dle standardů první pomoci
- zná postup jednání při dopravní nehodě
- správně používá a obsluhuje přístroje měřící a kontrolní pomůcky a zařízení motorových vozidel
- řídí motorové vozidlo příslušné na pozemní komunikaci v souladu s předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích a dle zásad bezpečné jízdy
- získá odbornou připravenost k řízení motorových vozidel skupiny B.

- předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích

- předpisy o provozu vozidel na pozemních komunikacích
- dopravní značky
- podmínky provozu vozidel
- zdravotní příprava
- bodový systém

- konstrukce motorových vozidel, jejich ovládání a údržba

- základní konstrukční soustavy vozidla,
- ovládací ústrojí vozidla,
- zásady preventivní údržby vozidla
- význam údržby vozidla
- postup při provádění základní údržby
- jednoduché opravy vozidla

- teorie a zásady bezpečné jízdy

- činitelé ovlivňující bezpečnost provozu
- vliv alkoholu, drog, léků na chování řidiče
- právní úpravy doby jízdy a doby odpočinku
- dopravní etika
- vliv technického stavu vozidla na bezpečnost jízdy

- seznámení s integrovaným záchranným systémem

- řízení motorových vozidel

- zdravotní příprava

- vliv zdravotního stavu řidiče na nehodovost
- obecné zásady jednání při dopravní nehodě
- zásady první pomoci a poskytování první pomoci
- stavy bezprostředně ohrožující život
- způsoby použití výbavy lékárničky

Komentář

Pravidla provozu jsou stanovena zákonem o provozu na pozemních komunikacích - Zákon o silničním provozu, který prochází neustálým procesem změn. Tyto změny jsou ve výuce pravidelně aktualizovány.

V rámci tohoto předmětu žák získá základní všeobecné znalosti o konstrukci a ovládání vozidla, o provádění jeho údržby a odstraňování drobných závad. Důraz je kladen na dodržování správných zásad ovládání vozidla, pochopení významu údržby vozidla vzhledem k bezpečnosti a ohrožení osob

v silničním provozu. Žáci jsou dále seznámeni s možnými ekonomickými ztrátami při nesprávném ovládání a údržbě, ale i důsledkům při porušení BOZP a PO vzhledem ke zdraví osob a životnímu prostředí.

Předmět teorie a zásady bezpečné jízdy lze rozdělit na dva tematické celky. V prvním případě se jedná o zvládnutí teorie jízdy, seznamuje žáka s úkony, které musí provést před zahájením jízdy vozidlem a v průběhu vlastní jízdy. V druhém případě se výuka soustředí na chování řidiče v silničním provozu. Souhrnně je tedy žák připravován na bezpečné ovládání vozidla v různých i náročných situacích v silničním provozu. Výuka je rovněž směřována na zvládání psychické zátěže jednotlivce, jeho rychlých reakcí, rozhodování při řešení dopravních situací, a předvídání a předcházení kritických situací v silničním provozu vozidel. Předmět je vyučován na klasických učebnách frontální metodou s pomocí interaktivní techniky.

Ve výuce zdravotnické přípravy klademe důraz na přípravu k provádění jednotlivých úkonů v poskytování první pomoci s použitím cvičných modelů a zdravotnického vybavení. Výuka může probíhat na klasické učebně s použitím obrazového materiálu, nebo na učebně zdravotnické výchovy v praktických modelových situacích. Žáci jsou seznámeni s obsahem lékárničky - povinným vybavením vozidla a možnostmi použití v ní obsaženého zdravotnického materiálu.

Průřezová témata

Člověk a digitální svět

Vyhledávají informace na webových stránkách a zpracovávají informace na dané téma v určeném programu nebo pracují s internetovými stránkami.

MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

ŠVP – Kuchař

studium denní

délka studia: 3 r, 0 m

Personální podmínky

- *Odborná a pedagogická způsobilost pracovníků zajišťujících ŠVP*

Řídí se Zákonem o pedagogických pracovnících:

Učitel odborného výcviku

- Odborné vzdělání - minimálně střední vzdělání v oboru zakončené výučním listem, nebo maturitou.
- Pedagogické vzdělání – bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na pedagogiku a dále také speciální pedagogiku.

Učitel odborných předmětů

- Odborné vzdělání – například magisterský studijní program odpovídající oboru
- Pedagogické vzdělání – například bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na pedagogiku a dále také speciální pedagogiku.

Učitel všeobecně vzdělávacích předmětů

Odborné a pedagogické vzdělání – například magisterský studijní program v oblasti pedagogických věd, zaměřený na přípravu učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů a dále například bakalářské studium, či program celoživotního vzdělávání zaměřeného na speciální pedagogiku.

Instruktoři odborného výcviku – proškolení provozní zaměstnanci, pracující v oboru

Učitelé, kteří nesplňují úplnou kvalifikaci, jsou průběžně zařazováni do Plánu dalšího vzdělávání a přihlášeni se k příslušnému studiu s využitím nabídky například Univerzity Hradec Králové, Centra celoživotního vzdělávání Pardubice, UP Olomouc atd.

Materiální podmínky

Výuka teoretických předmětů

Výuka je realizována v učebnách kompletně vybavených interaktivní technikou, doplněnou výukovými panely a obrazy. Při výuce jsou využívány digitální výstupy projektů OPVK, literatura školní knihovny a učebnice, výukové filmy na různých nosičích, materiál a vybavení používané v rámci odborného výcviku. K výuce INF slouží čtyři učebny se zajištěnými stanicemi. Tělesná výchova je realizována v tělocvičném sálu, posilovně, venkovních sportovištích umělým povrchem i antukou a dále se využívají volné hodiny v tělocvičně sousední základní školy.

Výuka odborného výcviku

Výuka probíhá v několika dílnách, které jsou vybaveny sporáky, kuchyňskými linkami nářadím a dřezy, stroji pro míchání surovin apod. Pro uchování výrobků slouží chladicí boxy. Potřebné suroviny jsou uloženy ve skladu potravin. Dalším pracovištěm je školní kuchyně a jídelna, sloužící pro přípravu snídaní, obědů a večeří žáků a zaměstnanců. K jejímu vybavení patří kotle na přípravu jídel, kuchařská pánev, konvektomat, trouby, průmyslová myčka apod. Související prostory jsou vybaveny jako výdejna jídla, pracoviště pro přípravu těst, masa, zeleniny a škrabka brambor.

Pro výuku autoškoly slouží virtuální trenažér, ale také vozidla schválená pro výuku jízdy v rámci přípravy vedoucí k získání řidičského oprávnění.

CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Sociální partneři hrají v činnosti daného oboru důležitou roli. Společně s nimi se daří podporovat kvalitu vzdělávání, která pak více odpovídá aktuálním požadavkům trhu práce. Při zajišťování odborného výcviku obor využívá místní zaměstnavatele i další firmy v okolních obcích.

Spolupracuje také s dalšími školami v regionu. Žákům speciálních i základních škol škola zajišťuje poradenský servis při volbě povolání a prohlídku pracovišť oboru po celý rok v rámci Projektových dnů i při Dnech otevřených dveří, které probíhají každoročně.

Obor je zapojen do spolupráce středních škol podobného typu u nás i v zahraničí a to především formou výměnných odborných praxí, vzájemné výměny zkušeností a spoluprací při zavádění nových vzdělávacích a výchovných postupů.

Škola již tradičně spolupracuje s pedagogicko-psychologickými poradnami v regionu, které pomáhají při diagnostice a rehabilitaci vzdělávacích a etopedických potřeb žáků.

V oblasti získávání kvalifikovaných pracovníků je pro školu důležitým partnerem Úřad práce. S Obecním úřadem v Chroustovicích škola spolupracuje především v oblasti sociální, životního prostředí a kultury.