



ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce
Zřizovatel:	Středočeský kraj
Název školního vzdělávacího programu:	MENU 2022
Kód a název oboru vzdělání:	65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Jméno ředitelky:	Mgr. Markéta Klímová Ulmanová
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 326 312 234 fax: 326 312 119 e-mail: souhorky@souhorky.cz www.souhorky.cz
Platnost ŠVP:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

OBSAH:

Úvodní identifikační údaje	1
Profil absolventa	3
Charakteristika vzdělávacího programu	5
Učební plán	15
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	16
Učební osnova Český jazyk a literatura	17
Učební osnova 1. cizí jazyk	27
Učební osnova 2. cizí jazyk	32
Učební osnova Občanská nauka	37
Učební osnova Základy přírodních věd	45
Učební osnova Matematika	53
Učební osnova Hospodářské výpočty	58
Učební osnova Tělesná výchova	62
Učební osnova Informatika	66
Učební osnova Ekonomika	71
Učební osnova Podnikání a práce	79
Učební osnova Kuchařská technologie	86
Učební osnova Potraviny a výživa	91
Učební osnova Zařízení provozoven	96
Učební osnova Odborný výcvik	99
Učební osnova Stolničení	110
Učební osnova Komunikace	114
Popis materiálního a personálního zajištění výuky	120
Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	127



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

PROFIL ABSOLVENTA

Základní identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: MENU 2022

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Délka a forma vyučování: 3 roky, denní

Popis uplatnění absolventa v praxi

- Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.
- Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.
- Absolvent se může ucházet o přijetí do vybraných nástavbových studijních oborů.

Kompetence absolventa

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

Klíčové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, uplatňoval bezpředsudkový přístup k hostům
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků



- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- zdokonaloval vlastní učení a výkonnost, spolupracoval s druhými lidmi, přijímal odpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních
- řešil problémy a problémové situace, identifikoval a analyzoval problémy, zvažoval možnosti jejich řešení
- používal různé matematické postupy při řešení praktických situací při práci v oboru
- využíval informačních technologií, informačních zdrojů a informací v pracovním i mimopracovním životě
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- se uplatnil na trhu práce v ČR i v zahraničí a aktivně se rozhodoval o svém pracovním uplatnění

Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a volí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů
- připravuje běžné pokrmy podle technologických postupů
- ovládá techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování
- ovládá techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů
- připravuje běžná a technologicky náročná jídla teplé a studené kuchyně, teplé a studené moučníky, teplé nápoje dle platných receptur
- esteticky upravuje jídla a nápoje k podávání
- má osvojeny základy správné výživy všech věkových skupin a základy dietního stravování
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny
- kontroluje kvalitu provedené práce
- vyřizuje reklamace
- sestavuje menu pro různé příležitosti, včetně slavnostního menu pro slavnostní příležitosti
- sestavuje kalkulace a stanovuje ceny
- vypracuje jídelní a nápojový lístek v českém a cizím jazyce
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku; využívá k tomu prostředky IKT
- používá inventáře, ovládá obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech, odstraňuje běžné poruchy
- připravuje pracoviště na provoz, činí úkony související s podáváním jídel a nápojů
- provádí fyzickou inventuru
- využívá odbornou terminologii z oblasti gastronomie
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování
- sjednává nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- zpracovává kalkulaci cen výrobků a služeb



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- vyřizuje objednávky a komunikuje s hosty v cizím jazyce
- vhodně společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- řeší vhodným způsobem problémové sociálně komunikativní situace
- dodržuje právní předpisy, hygienické normy a zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v provozu
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Identifikační údaje:

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce

Název školního vzdělávacího programu: MENU 2022

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Datum platnosti od: 1. 9. 2022

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška

Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Popis celkového pojetí vzdělávání:

Vzdělávání na škole se realizuje na základě následující filozofie:

- vytvořit pro žáky neanonymní, příjemné prostředí s dobrými mezilidskými vztahy, přitom s vysokými nároky na studijní, výchovné a pracovní výsledky
- vést praktické vyučování v duchu týmové spolupráce při konkrétních činnostech v rámci produktivní práce a v úzké součinnosti se sociálními partnery
- umožnit maximálnímu počtu žáků absolvovat část profesní přípravy v zahraničí



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Školní vzdělávací program MENU 2022 poskytuje žákům vzdělání, které je připraveno pro úspěšné uplatnění v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Program umožňuje získání všeobecných, odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař – kuchařka, číšník, servírka. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

Vzdělávací program splňuje požadavky rámcového vzdělávacího programu oboru vzdělání kuchař – číšník; je sestaven na základě současných požadavků profesního profilu, je respektován střednědobý výhled do budoucnosti a je přihlédnuto k poptávce po vyučených pracovnících na trhu práce.

V souladu se školským zákonem škola uplatňuje ve své práci principy vlastního hodnocení. V centru pozornosti stojí příjemce vzdělávací služby - žák a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy. K lepší implementaci, ověření a inovaci programu přispívá grantový projekt z OPVV Šablony II s názvem Škola pro praxi II na období let 2020-22.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků:

- od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálných provozů školních cvičných pracovišť a smluvních pracovišť; současně je využívána produktivní činnost žáků, doplňková činnost a úzká propojenost na sociální a hospodářské partnery; žáci jsou zapojováni do produktivní činnosti při odborném výcviku ve vybraných firmách a organizacích, ale i např. na Pražském hradě; každý žák je zainteresován na kvalitě činnosti, na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje
- odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci doplnit výběrem kurzů studené kuchyně, barmanských, baristických a sommeliérských kurzů, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem
- prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání, žáci mají možnost rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi
- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách
- organizace zahraničních stáží do SRN, Rakouska, na Kypr, na Slovensko, event. dalších zemí - zejména v rámci projektů EU Erasmus+ tak, aby co nejvíce žáků získalo zahraniční zkušenost
- žáci se zúčastňují odborných, jazykových a sportovních soutěží

Součástí inovace v rámci projektu Cesta k modernímu vzdělávání je implementace metod projektového vyučování do ŠVP.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Jedním ze základních cílů je výchova slušného člověka. Nástrojem je např. Program nulové tolerance šikanování, drogám, krádežím a vandalismu. Tento výchovný systém školy je zejména zaměřen na výchovu ke zdravému životnímu stylu, na aktivní dodržování slušnosti a morálky, na osobní příklad pracovníků školy a na cílená preventivní opatření. V případě opakovaných porušení zásad jsou vyvozována tvrdá a nekompromisní opatření. Žáci jsou vedeni k týmové spolupráci, ale přitom i k určité míře samostatnosti, dále k dobrým mezilidským vztahům.

Organizace výuky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů v učebnách na zámku a ve škole. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením (prezentační a didaktická technika, internet), tak učebny odborné (informatika, cizí jazyky, stolničení).

Vzhledem k orientaci školy jsou jako povinné předměty vyučovány anglický a německý jazyk. Výuka cizích jazyků probíhá v dělených skupinách. Pro vlastní výuku cizích jazyků slouží dvě specializované třídy, které jsou vybaveny didaktickými pomůckami a technikou (slovníky, nástěnné mapy, audiotechnika, dataprojektory), které podporují názornost výuky. Vzdělávat se cizím jazykům má rovněž význam pro přípravu a organizaci zahraničních aktivit školy. Před vlastními zahraničními stážemi žáků jsou pořádány přípravné jazykové kurzy se speciálním zaměřením na příslušnou zemi a náplň praxe. V průběhu vlastní výuky jsou využívány zahraniční zkušenosti žáků i učitelů.

Informační a počítačová gramotnost je ve škole rozvíjena podle plánu ICT, který stanovuje standard ICT služeb ve škole. Plán je zpracován v souladu s metodickým pokynem MŠMT. Postupnými kroky dle finančních možností je modernizována výpočetní technika a tím zvyšováno technické zázemí, jak pro vlastní výuku, tak i pro využití v rámci volného času žáků i učitelů.

Praktické vyučování, které zajišťují učitelé odborného výcviku, probíhá na odborných učebnách a na pracovištích školy, které jsou plně vybavené učebními pomůckami, stroji a zařízením, a dále pak na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok. Snahou školy je vystřídat žáky na různých typech provozoven. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku.

Na základě výběru je žákům zprostředkována třítydenní až šestitýdenní odborná stáž v zahraničí, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací,



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Účastníci zahraničních stáží se prezentují v rámci význačných dnů školy významným osobnostem regionu i personalistům firem.

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

Způsob hodnocení:

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky z teoretického i praktického vyučování.

Formy hodnocení: písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení, spolu s různými způsoby hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřují k posouzení zvládnutí základních kompetencí žáky.

Nedílnou součástí hodnocení znalostí a dovedností žáků jsou soutěže v rámci všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů, které mají návaznost v oblastních a regionálních kolech.

Výslednou známku na vysvědčení pak dle charakteru předmětu tvoří (pořadí odpovídá důležitosti daného kritéria):

- ústní projev
- písemný projev
- práce a aktivita v hodině, vedení sešitu, zápis poznámek z výuky
- domácí příprava (hodnotí se nejen správnost a pečlivost vypracování úkolu, ale i včasnost jeho odevzdání)

Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků během vyučování.

Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. Hodnotí se kvalita jednotlivých pracovních úkonů a splnění zadaných úkolů. Na smluvních pracovištích, kde žáci vykonávají praxi pod vedením učitele odborného výcviku, je způsob hodnocení stejný jako na školních pracovištích, přihlíží se navíc ke stanovisku zaměstnance firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, součástí je sebehodnocení žáka.



Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerické znalosti a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žáci se SVP jsou hodnoceni podle stejných kritérií jako ostatní žáci, při písemných pracích je jim k dispozici delší doba na vypracování, snížený počet hodnocených jevů, případně menší počet úkolů. Kladné hodnocení každého individuálního pokroku. Je tolerována zhoršená grafická úprava.

Společné zásady při hodnocení

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická.

- nehodnotí jen sám učitel – využívá formy sebehodnocení žáka a kolektivního hodnocení
- hodnocení dává perspektivu všem žákům – zvláště slabým a žákům se SVP
- základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům
- respektování práva žáka na individuální rozvoj
- učitel vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá
- chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých okruhů. Součástí také bude anotace cílů vyučovaného předmětu, požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání okruhů seznam literatury ke studiu.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Ve výuce a výchově všech žáků postupujeme v souladu se všeobecnými zásadami inkluze dle platné legislativy. Žáci mají nárok na podpůrná opatření podle stupně svého znevýhodnění, který určuje specializované zařízení.

Zabezpečení výuky pro žáky se specifickými vzdělávacími potřebami



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami dlouholetou zkušenost. Základním předpokladem je pravidelná spolupráce s odbornými poradenskými zařízeními, jako jsou Pedagogicko-psychologická poradna nebo Speciálně pedagogické centrum a schopnost pedagogického sboru pracovat s těmito žáky v rámci teoretického i praktického vyučování. Důležitou součástí procesu zvládnutí vzdělávání těchto žáků je úzká spolupráce se zákonnými zástupci. Žákům je nabízen "systém otevřených dveří", celoročně poskytován servis poradenského týmu ve složení výchovné poradkyně, právního poradce, školní metodičky prevence a konzultace učitelů. Při výuce jsou respektovány pokyny, které doporučuje PPP a SPC, především přistupovat k žákovi s výraznou tolerancí, respektování individuálního tempa, tolerance výkyvů a kolísání výkonnosti, použití pozitivní motivace a zpětné vazby, hodnocení dílčích kroků apod. Žákům se specifickými vzdělávacími potřebami mohou být na žádost rodičů podle doporučení poradenského zařízení vytvářeny individuální vzdělávací plány, jejichž základem je rozvoj klíčových kompetencí žáka při současném rozvolnění a redukci učiva. K výuce patří názorné vyučování podle předlohy, PC a využívání pomůcek. Součástí plánů jsou i upravená pravidla hodnocení, která stanovují vhodné metody ověřování dosažené úrovně osvojovaných kompetencí, individuálních kritérií hodnocení, ke kterým je přihlíženo i při závěrečné a maturitní zkoušce. Pro motivaci žáků k aktivnímu sebevzdělávání mohou žáci využít zahraničních stáží.

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Do oborů středního vzdělávání s výučním listem jsou přijímáni žáci na základě potvrzení lékaře o způsobilosti ke studiu a výkonu povolání. Škola má otevřený přístup ke vzdělávání žáků ze ZP a ZZ, ale její historické budovy neumožňují bezbariérový přístup vyučovacích prostor pro žáky s omezeným pohybem. Ve výuce se zajišťují optimální podmínky, které odpovídají specifickým potřebám žáků. Žákům se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou také na žádost rodičů podle doporučení ŠPZ vytvářeny individuální vzdělávací plány. Zvláštní přístup při výuce a konání ZZ je věnován podle pokynů PPP v Praze neslyšícím. Žáci se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním jsou s ostatními žáky začleňováni do odborných kurzů, soutěží a zahraničních stáží, kterými rozšiřují základní vědomosti a dovednosti ve svých oborech studia. Je využíváno Powerpointových prezentací PC, CD, DVD, názorného vyučování dle odborných, jazykových učebnic, odborných pracovních sešitů vytvořených v projektu OPVK Cesta k modernímu vzdělávání, využívá se e-learningová podpora výuky. Pro řešení studijních, výchovných problémů těchto ohrožených skupin je ve škole pro tyto účely zřízena Výchovná komise, která hledá možnosti a řešení, jak žákovi v problematické situaci ve škole pomoci. Výchovná komise spolupracuje s rodiči, s OSPOD Magistrátem Mladá Boleslav.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Překonání potíží žáků se sociálním znevýhodněním a žáků cizinců je spojeno s individuálním přístupem v jednání s žáky i jejich zákonnými zástupci. Škola nadstandardně přistupuje k řešení vzniklých problematických skutečností, které vyplývají ze zhoršeného sociálního klimatu těchto žáků. Tato pomoc spočívá především v tolerantním přístupu a pomoci při výuce, při řešení vzniklých potíží vlivem dysfunkcí rodinného zázemí, finanční nedostatečnosti, materiálním, finančním zabezpečením, psychickou dezorientací



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

těchto žáků. Důležitou formou pomoci je psychická, morální, materiální podpora pedagogů, kteří zcela nezištně pomáhají těmto potřebným nad rámec svých pracovních povinností. Žáci mají možnost ve škole využít bezplatně služby právní poradny a výchovného poradce. Žákům jsou dle potřeby bezplatně zapůjčovány učebnice a pracovní sešity pro některé vyučovací předměty. Žáci mohou využít bezplatně účasti na zahraničních stážích v rámci programu Evropské unie. Žákům je umožněno získávat finanční prostředky díky organizování produktivní práce při odborném výcviku a v rámci doplňkové činnosti. V případech finanční nedostatečnosti žákům poskytuje finanční oporu v době studia i Sdružení přátel SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Škola v této oblasti úzce spolupracuje s orgány sociálně právní ochrany dětí.

Zabezpečení výuky pro zvlášť nadané žáky

Pro zajištění kvality výuky žáků mimořádně nadaných je důležitá spolupráce s rodiči, odborná a metodická erudovanost vyučujících. Základním předpokladem pro rozvoj schopností zvlášť nadaných žáků je vytvoření podnětného prostředí a vytvoření citlivého klimatu třídy, kdy nadání žáka nesmí být příčinou vyloučení žáka z kolektivu třídy. Výuka mimořádně nadaných spočívá v zadávání specifických a nadstandardních úkolů, mající za cíl prohloubit vzdělávací obsah, kvalitu prací. V případě zjištění mimořádných schopností ve studijních nebo učebních oborech mohou být vytvořeny pro tyto žáky individuální vzdělávací plány. Žáci mohou využívat konzultace u jednotlivých vyučujících. Součástí mimořádných schopností žáka je i vlastní sebehodnocení, rozvoj komunikace, sociální a odborné dovedností. Příkladem těchto dovedností je účast na soutěžích, stážích a akcích, prezentace teoretických a odborných vědomostí a dovedností, ve kterých žák vyniká. Schopnosti žáků může být využíváno při pomoci spolužákům. K rozvoji studijních kompetencí bude žákům umožněno pracovat samostatně, volbou samostatných prací nad rámec výuky. Nadaní žáci jsou zapojováni do projektové a doplňkové činnosti školy.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem- vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce pod dohledem- osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Konkrétně škola zajišťuje BOZP a PO žáků v teoretickém a praktickém vyučování a při školních aktivitách mimo vyučování následovně:

Počátek školního roku

Vstupní poučení žáků v rámci školy, zodpovídá třídní učitel a učitel praktického vyučování. Osnova poučení:

- školní řád a klasifikační řád školy
- bezpečné chování ve třídě, na chodbě, na schodišti, v šatnách, při příchodu do školy a odchodu ze školy, na veřejnosti a na komunikacích
- zákaz přinášení předmětů, jež nesouvisejí s vyučováním, do školy
- postup při úrazech
- nebezpečí vzniku požáru, postup v případě požáru
- škodlivé vlivy alkoholu a kouření, návykových látek
- dopravní kázeň
- nebezpečí při koupání

Počátek první vyučovací hodiny

Vstupní poučení žáků v rámci předmětu, zodpovídá učitel předmětu. Důraz je kladen především na bezpečnost v rámci výuky tělesné výchovy, informatiky a odborného výcviku.

Poučení se týká zejména poskytnutí první pomoci, umístění lékárničky, hlavních uzávěrů, jak se mají žáci chovat, co smějí a co nesmějí.

Poučení před prázdninami

Zodpovídá třídní učitel. Prázdniny: podzimní, vánoční, pololetní, jarní, velikonoční a hlavní.

Osnova poučení:

- upozornění na nebezpečí konzumace alkoholu, kouření, styk s neznámými osobami, konzumace drog (různé bonbóny, cigarety, drogy)
- upozornění na nebezpečí při koupání, především v místech, která neznáme, v souvislosti s tím vysvětlit žákům povinnost pomoci při poskytování první pomoci a zajistit neprodleně přivolání lékaře, nejen při utonutí, ale i při dopravní nehodě
- upozornění na dopravní kázeň jak chodců, tak cyklistů
- upozornit žáky na povinnost ihned hlásit telefonem na nejbližší místo zpozorovaný požár, popř. jiné nebezpečí (nález munice)
- upozornění na rizika používání pyrotechnických směsí, atd.
- chování na veřejnosti



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Poučení před školními aktivitami mimo vyučování

Zodpovídá třídní učitel předmětu, vedoucí akce určený ředitelem školy.

Akce: exkurze, LVVK, STK, návštěva kulturních a sportovních akcí

Formulace poučení:

„Žáci byli poučeni o BOZP a PO na počátku školního roku (ev. na počátku první vyučovací hodiny; před podzimními, vánočními, pololetními, jarními, velikonočními, hlavními prázdninami; před školním výletem; exkurzí, praxí; LVVZ; STK; apod.) podle osnovy poučení.“

Odborný výcvik

Při praktických činnostech v rámci odborného výcviku žáci:

- chápou bezpečnost práce a požární prevenci jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znají a dodržují základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, rozpoznají možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a zajišťují odstranění závad a možných rizik
- jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáží první pomoc sami poskytnout

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Kritéria pro přijímání žáků a předpokládaný počet přijímaných uchazečů do 1. ročníku pro daný školní rok stanovuje a zveřejňuje ředitel školy dle platné legislativy.

Přijímací řízení se uskuteční bez přijímacích zkoušek.

Zdravotní požadavky na uchazeče

Do učebního oboru kuchař – číšník mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmějí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními pohybového systému znemožňujícími zátěž páteře a trupu



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- prognosticky závažnými chronickými onemocněními pohybového systému znemožňujícími práci ve vynucené poloze a středně velkou zátěž
- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce končetin
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Pro vykonání závěrečných zkoušek je použito Národního projektu NZZ – Nová závěrečná zkouška, ve formě Jednotného zadání závěrečné zkoušky, v plném rozsahu závěrečné zkoušky. Tento Národní projekt realizuje Národní ústav odborného vzdělávání.

Učební plán pro studium MENU od roku 2022

Povinné předměty	Zkratky	1.ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura	CJL	1	2	2	5
1. cizí jazyk	ANJ/NEJ	2	2	2	6
2. cizí jazyk	NEJ/ANJ	1	1	1	3
Občanská nauka	OBN	1	1	1	3
Základy přírodních věd	ZPV	1	1	1	3
Matematika	MAT	1	1,5	1,5	4
Hospodářské výpočty	HOV	0	0	0	0
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	3
Informatika	INF	1	1	1	3
Ekonomika	EKO	1	1	0	2



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Podnikání a práce	PAP	0	0	1	1
Kuchařská technologie	KTE	2	2	2,5	6,5
Potraviny a výživa	POV	1,5	1	1	3,5
Zařízení provozoven	ZPR	1	0	0	1
Odborný výcvik	ODV	14,5	16,5	16,5	47,5
Stolníčení	STO	1,5	1	1,5	4
Komunikace	KOM	1	1	0	2
Celkem v ročníku		31,5	33	33	96

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce

činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30	
Lyžařský výcvik	0-1	0	0	
Sportovně turistický kurz	0	0-1	0	
Závěrečné zkoušky	0	0	2	
Časová rezerva	6-7	6-7	8	
Celkem	40	40	40	

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

R V P		Š V P		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimum hodin za studium týdně	Vyučovací předmět	Počet hodin za studium týdně	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	
dva cizí jazyky	10	1. cizí jazyk	7	
		2. cizí jazyk	3	
Společensko-vědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	

		Hospodářské výpočty	0,5	0,5
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	
Vzdělávání v ICT	3	Informatika	3	
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	2	
		Podnikání a práce	1	
Výroba pokrmů	10	Kuchařská technologie	6	3
		Potraviny a výživa	3	1
		Zařízení provozoven	1	1
		Odborný výcvik	30	25
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	3	
		Odborný výcvik	17,5	13,5
Komunikace ve službách	2	Komunikace	2	
Disponibilní hodiny	44			
Celkem	97		97	44
		Kurzy	2 týdny	



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022			
Učební osnova předmětu:	Český jazyk a literatura			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	2	2	5

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Obecné cíle předmětu jsou:

- prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností (v mluvené i písemné podobě) v rozmanitých komunikačních situacích kultivovat celkový projev studenta a tím mu usnadnit prosazení na trhu práce
- naučit žáka využívat jazyk jako prostředek pro formulaci postojů, názorů a myšlenek
- formovat sociální kompetence žáka (žák nejen vyjádří své smýšlení, ale zároveň porozumí výpovědi komunikačního partnera)
- vytvářet schopnost žáka vyhledávat a efektivně využívat informace
- pěstovat kladný vztah k českému jazyku
- přispět ke kultivaci žáka
- utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví
- vést žáka ke čtenářství
- rozvíjet sociální a občanské kompetence
- pomáhat formovat jeho postoje a hodnotová kritéria nejen v oblasti umělecké.

Charakteristika učiva:

Předmět je včleněn do vzdělávací oblasti RVP Jazykové vzdělávání.

Výuka se věnuje tématům:

- obecné výklady o jazyce, zařazení do systému jazyků
- vývoj českého jazyka
- fonetika a fonologie

- gramatika
- lexikologie
- morfologie
- syntax
- stylistika
- rétorika
- práce s textem (všechny slohové útvary, i odborné texty) – analýza, reprodukce, interpretace, hodnocení formální, obsahové i stylistické stránky
- učivo je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literatuře určitého období
- důraz je kladen na rozlišení hlavních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí,
- těžiště učiva spočívá v práci s textem

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- samostatně uvažoval, byl aktivní a tvořivý při řešení problémů
- uplatňoval zodpovědný a poctivý přístup k práci
- byl tolerantní k práci ostatních
- přiměřeně komunikoval v pracovní, rodinné nebo zájmové skupině
- uvědomil si možnosti různých kulturněhistorických okolností
- učil se toleranci, vnímání jiné reality,
- rozvíjel sociální a občanské kompetence, srovnával a přehodnocoval žebříček hodnot.
- byl hrdý na tradice a kulturní hodnoty svého národa, chápe jeho minulost a současnost ve světovém kontextu
- myslet kriticky, tvoří si vlastní úsudek

Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti ze základní školy.

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce
- skupinová výuka

- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- gramatická cvičení, diktáty, doplňovací cvičení
- řečnická cvičení
- stylistická cvičení, slohové práce
- rozbor textů, referáty

Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka.

Kritéria hodnocení jsou dána školním klasifikačním řádem.

Při hodnocení budou posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné ústní zkoušení, vyhodnocení skupinové práce a dílčí slohové práce. V každém ročníku budou žáci psát 2 pololetní slohové práce. Při hodnocení bude zohledněna i snaha a kladný přístup žáků k práci i domácí příprava. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- porozumět mluvené i písemné výpovědi, interpretace
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získávat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej
- uplatňovat při řešení problému různé formy myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- rozlišovat podstatné a méně podstatné informace v projevu druhých lidí a reprodukovat je
- vyjadřovat se kultivovaně a adekvátně ke komunikační situaci
- efektivně se učit a pracovat samostatně i ve skupině
- obhájit výsledky své práce

- objektivně vyhodnotit svou práci i práci jiných
- přijímat kritiku a vhodně na ni reagovat, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- být tolerantní k názoru druhých lidí
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- zvládnout různé formy práce (individuálně, dvojice, skupina, celek)
- využívat komunikační a informační technologie
- porozumět jádru problému
- využívat zkušenosti a vědomosti dříve získané
- využívat nově získané informace
- respektovat tradice a hodnoty svého národa
- mít pozitivní vztah k mateřskému jazyku
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný
- být schopen formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- aktivně se účastnit diskusí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- porozumět jádru problému
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro plnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností a projektů
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- zvládnout různé formy práce (individuálně, dvojice, skupina, celek)
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a být schopen o něm diskutovat s druhými
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- být připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro různé své potřeby
- jednat v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- identifikovat a formulovat vlastní priority
- pracovat s informacemi, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat získaných informací
- písemně se vyjadřovat při úřední korespondenci
- využívání prvků moderních informačních technologií
- hledat kompromisní řešení, odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a chránit a zachovat pro budoucí generace
- citově a esteticky vnímat své okolí a přírodní prostředí, poznávat svět, lépe mu rozumět, klást si otázky existence života
- efektivně pracovat s informacemi a vyhodnocovat je
- uvědomit si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život
- být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- písemně a verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání, své priority

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: - objasní rozdíl mezi jazykem a řečí - vysvětlí základní pojmy z oblasti lingvistiky - rozlišuje útvary národního jazyka (spisovný a nespisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty), volí prostředky adekvátní komunikační situaci - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - charakterizuje shody a rozdíly mezi slovanskými jazyky - vymezí základní jazykovědné pojmy - definuje a rozliší jazykovědné disciplíny	3/I	- obecné poznatky o jazyku a řeči, jazykověda a její disciplíny - národní jazyk a jeho útvary - postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky - kultura řeči a její význam pro člověka
- popíše znaky mluveného a psaného projevu - na základě posouzení komunikační situace užije vhodný druh projevu - využívá ve svém projevu slohově příznakové jevy - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - vyjadřuje se ve vybraných slohových útvarech - samostatně vytvoří spojitý text - vytvoří psaný nebo mluvený projev tak, aby korespondoval s komunikační situací - vhodně prezentuje a obhájí svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev - používá adekvátní slovní zásobu - orientuje se v textu - využívá ve svém projevu slohově příznakové jevy (termíny, archaismy) v souladu s komunikační situací - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového	4/I, 12/II, 10/III	- slohotvorní činitelé objektivní i subjektivní - projevy mluvené a psané, základní rozdíly, znaky, využití - ortoepické normy jazyka - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné - základní znaky a postupy: osobní dopis, krátké informační útvary, popis osoby, vypravování - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - profesní komunikace – - odborný popis, úřední dopis, žádost, životopis, stížnost, kritika, úvaha - osnova, životopis, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle oboru odborné dokumenty - výklad, návod k činnosti - výstavba komunikátu - koherence a koheze textu - komunikační situace

- vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základ. slohových postupech - samostatně vytvoří spojitý text - využívá znalosti o slohových a jazykových prostředcích, o členění textu pro lepší srozumitelnost a přehlednost textu - z úryvku textu odhadne možné předchozí či následující části textu, název textu - v textu rozezná mezi-textové souvislosti a rozpozná meta-text - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu		- komunikační strategie
- samostatně vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích, na internetu a pracuje s nimi - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách	1/I, 6/II, 6/III	- získávání informací - informatická výchova, knihovny a jejich služby, časopisy a jiná periodika, internet - techniky a druhy čtení hlavně studijní - orientace v textu, jeho rozbor z hlediska - sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu odborného a administrativního, jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s příručkami pro školu a veřejnost
- při tvorbě textů žák uplatňuje znalosti českého pravopisu - popíše vývoj písma	4/I,6/II,6/III	- grafická stránka jazyka - principy českého pravopisu - procvičování
- v textu rozezná jednotlivé druhy slov a dokáže určit jejich gramatické kategorie - pracuje s gramatickými kategoriemi slovních druhů v textu, určí gram. správnost - rozliší varianty tvarů slov a posoudí vhodnost jejich užití v textu	8/I	- morfologie - slovní druhy a jejich gramatické kategorie - procvičování
- popíše strukturu slovní zásoby (aktivní, pasivní styl, neutrální a příznakové lexikální jednotky) - posoudí příhodnost pojmenování v určitém projevu - ve vlastním písemném i ústním projevu uplatní vhodný výběr	8/II	- lexikologie, sémantika a frazeologie - pojmenování a slovo - slovo a jeho význam - obohacování slovní zásoby, tvoření slov,

jazykových prostředků - rozlišuje synonyma, antonyma, homonyma, paronyma a v textu je pozná - určí české protějšky cizích slov - vyjmenuje běžné slovníky a rozezná jejich druhy - užívá odborných termínů ze své profese - vyjadřuje se přesně, věcně a výstižně - komunikuje ústně i písemně a využívá gramatických a ortoepických norem		stylové rozvrstvení, slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce - slovní zásoba a její styl, rozvrstvení vzhledem k příslušnému oboru, odborná terminologie
- opraví v textu chybné syntaktické vazby a nahradí je vhodnými - rozliší větné členy a dokáže je vhodně uspořádat tak, aby vystihl záměr mluvčího a promluva byla v souladu s pravidly aktuálního větného členění - uspořádá části textu podle textové návaznosti	8/III	- syntax - věta, výpověď, věta jednoduchá, souvětí - větné členy a vztahy mezi nimi - aktuální větné členění
- používá základní literární terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně-historický a literárně-kritický - rozezná žánrový charakter textu - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma a motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - Identifikuje podle charakteristických rysů základní literární žánry, směry a hnutí - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky - zhodnotí význam díla pro daný směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil	3/I	- literatura a ostatní druhy umění - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě - podstata a funkce literatury - literární druhy a žánry - práce s literárním textem - základy literární vědy - metody interpretace textu - tvořivé činnosti

- zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - při rozboru textu uplatňuje znalosti literární teorie a jazykového vyučování		
- zařadí typická díla do liter. směru a příslušného historického období konkrétní liter. díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - vysvětlí význam starověké literatury pro další vývoj umění	4/I	- literatura starověku - jak si lidé vykládali svět - výběr z řecké mytologie - význam Bible, biblické příběhy
- orientuje se v chronologickém vývoji české a světové literatury - uvědomuje si význam starší české literatury pro současnost - orientuje se ve vybraných textech	5/I	- literatura středověku - nejstarší památky našeho písemnictví - osobnost J. Husa, literatura doby husitské
- vystihne hlavní charakteristické znaky textů - charakterizuje problematiku období - vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského - objasní význam ústní lidové slovesnosti - vyjádří vlastní prožitky z ukázek daných literárních děl - chápe společenskou funkci divadla - prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury (J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha)	13/II	- z evropské renesanční a humanistické literatury - výběr z děl významných renesan. autorů - literatura doby pobělohorské - J. A. Komenský - význam ústní lidové slovesnosti v 17. a v 18. století - z literatury českého národního obrození - význam práce jazykovědců a historiků - úloha českého divadla - romantismus a jeho představitelé
- rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění - jmenuje hlavní představitele - zařadí světové autory (četba ukázek a interpretace textu) - posoudí filmovou podobu vybraných děl - vysvětlí význam Borovského pro rozvoj české žurnalistiky - objasní základní znaky fejetonu, najde ho v současném tisku - objasní na příkladech sociální problematiku doby a srovná ji se současností	12/II	- realismus v české a světové literatuře - hlavní představitelé - ostatní literární směry v 19. stol.
- charakterizuje toto období a uvědomí si národní povědomí	8/II	- nové podoby literatury konce 19. a

- v literatuře - vyjmenuje zástupce dobrodružné literatury a uvede příklady z vlastní četby - objasní základní znaky moderní tvorby - orientuje se na základě vlastních čtenářských zkušeností v různých druzích historické prózy		počátku 20. stol. - dobrodružná literatura - próza čerpající z historie
- charakterizuje typologické rozrůznění moderní prózy - uvede hlavní představitele - vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci - charakterizuje období, vyjmenuje hl. představitele a jejich dílo	14/III	- próza, drama a poezie 1. poloviny 20. století a její žánrové rozrůznění - literární osobnosti
- porovná typické znaky kultur - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky dané literární tvorby	15/III	- próza, drama a poezie 2. poloviny 20. Století - literární osobnosti
- samostatně vyhledává informace - posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru - prezentuje vlastní i týmovou práci	1/I, 1/II, 1/III	- prezentace projektů



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-5 1-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	1. cizí jazyk			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	2	2	2	6

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Cílem je naučit žáka schopnostem při komunikaci v cizím jazyce v běžných situacích profesního i osobního života. Po absolvování má žák dostatečnou slovní zásobu a orientuje se ve vybrané frazeologii ze svého oboru. Má podvědomí o kulturních faktorech a o životě v dané jazykové oblasti. Během studia jsou systematizovány a utvrzeny dovednosti na úrovni vědomostí stupně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva:

Výuka předmětu souvisí s ostatními všeobecně vzdělávacími předměty (hlavně s českým jazykem), i s předměty odbornými. Vybraná témata vycházejí z běžného života – škola, volný čas, rodina a život kolem nás. Jsou doplněna o témata související s učebním oborem a k obsažení základní terminologie. Jsou uspořádána jednoduše a přehledně tak, aby vedla k aktivní komunikaci v praxi. Učivo je rozděleno do tří ročníků, v prvním ročníku se systematizují znalosti ze ZŠ, v dalších ročnících se tyto znalosti utvrzují a doplňují se o odbornou terminologii.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák pochopil nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti, porozuměl postavení jedince, jeho odlišnost a toleroval různé odlišnosti jedinců.



Strategie výuky:

Výuka se opírá o tradiční postup moderních učebnic s důrazem na procvičení všech jazykových oblastí – mluvený projev, čtení, práce s textem, poslech, písemný projev. Žák je veden k samostatné přípravě na výuku a zároveň k aktivnímu podílu při výuce. Vedle tradičních metod se aktivně využívají informační technologie, zejména pro žáky se speciálními potřebami. U všech žáků je tolerováno tempo jejich práce. Žáci tvoří samostatné i týmové výstupy.

Žáci jsou zapojováni do týmových projektů, jazykových soutěží a účastní se odborných zahraničních stáží.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků je v souladu se školním klasifikačním řádem. Hlavní důraz při celkovém hodnocení je kladen na schopnost vyjádřit vlastní myšlenky, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat adekvátně na otázky. Znalosti jsou ověřovány jednak sebekontrolou na cvičeních v příslušné části učebnice a testem po dokončení každého tématu. Dílčím faktorem hodnocení je zvládnutí odborné terminologie a gramatiky.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně 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
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje	17/I, 17/II, 15/III	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání		
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	17/I, 17/II, 15/III	Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - hláskuje - ovládá mezinárodní transkripci - slovní zásoba a její tvoření: - tvoří podstatná a přídavná jména, příslovce - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - sloveso být, mít, modální slovesa - předložky, spojky - zájmena osobní, předmětová, přivlastňovací, neurčitá - vyjádření přítomnosti - vyjádření minulosti - vyjádření dějů souvisejících s minulostí i přítomností - vyjádření budoucnosti - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti - používá odbornou slovní zásobu	22/I, 22/II20/III	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, recept, menu, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní –

		nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech	10/I, 10/II, 10/III	Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí (např. mezinárodní kuchyně) - informace ze sociálně-kulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	2. cizí jazyk			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	1	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Cílem výuky druhého cizího jazyka je dosažení úrovně A1 (podle společného evropského referenčního rámce), která umožní žákovi domluvit se jednoduchým způsobem v každodenním životě, k porozumění známým výrazům a základním frázím zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě. 25% z celkového počtu lexikálních jednotek tvoří odborná terminologie. Žák je veden k samostatnému učení a je motivován (především zahraničními stážemi a kontaktem se zahraničními stážisty ve škole) k zájmu učit se cizí jazyk po celý život.

Charakteristika učiva:

Učivo předmětu druhý cizí jazyk je odvozeno z jazykového, společenskovedního, estetického a odborného vzdělávání. Učivo je rozděleno do třech ročníků. Zařazena jsou témata: představování a seznamování se, rodina, přátelé, volný čas, bydlení, jídlo, nápoje a stravování se. Odborná slovní zásoba je orientována na suroviny, technologické postupy, porozumění cizojazyčným receptům, jídelní a nápojové lístky a schopnost obsloužit hosta v restauraci. Součástí výuky je získání vědomostí o reáliích zemí dané jazykové oblasti. Důraz je kladen na všeobecný přehled, schopnost orientace žáka v odborné terminologii a zvládání každodenních situací v cizím jazyce především v komunikativní podobě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

- Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:
- vzal na vědomí nezbytnost znalosti cizího jazyka v současné multikulturní společnosti
- porozuměl postavení jedince ve společnosti
- byl tolerantní k postojům a názorům jiných národů a národnostních menšin



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- měl pozitivní vztah k životu, lásce, partnerství a spolupráci jedinců, týmu i národů
- měl motivaci k celoživotnímu vzdělávání v cizích jazycích

Strategie výuky:

Teoretická výuka je vhodně doplněna praktickými cvičeními – především konverzací a poslechem. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů, využití životních zkušeností žáků a regionálních podmínek. Učivo je prohlubováno při odborných stážích v zahraničí, kde žáci uplatňují své získané znalosti a dovednosti.

Hodnocení výsledků žáků:

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- aktivitu, pohotovost a samostatnost žáka při vyučování
- schopnost porozumět rodilým mluvčím
- dovednost pracovat s cizojazyčným textem (odborným i běžným)
- schopnost vyjadřovat se souvisle

Žák je klasifikován podle školního klasifikačního řádu.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně 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
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace; efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením, reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy, recepty a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem i ústně - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku - předá jednoduchý telefonický vzkaz - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení o zpomalení tempa řeči - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt - zeptá se na spokojenost zákazníka - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu	8/I, 8/II, 8/III	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost - sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem i odborným - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

- hovoří o své práci, napíše na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - napíše jednoduchý jídelní a nápojový lístek - pojmenuje základní komponenty pokrmů		
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu	8/I, 8/II, 8/III	Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná stavba) - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti	10/I,.10/II,.10/III	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby restaurace a hotelu, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, textová zpráva,

		blahopřání aj. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích dané jazykové oblasti - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka	7/I, 7/II, 7/III	Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociálně-kulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o ČR - informace o partnerských organizacích v zemích dané jazykové oblasti a možnostech stáží v nich



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Občanská nauka			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	1	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Obecné cíle předmětu jsou:

- naučit žáka správně a srozumitelně formulovat postoje, názory a myšlenky
- formovat sociální kompetence žáka
- vytvářet schopnost žáka vyhledávat, kriticky hodnotit a efektivně využívat informace
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů
- připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti
- kultivovat politické, sociální, právní a ekonomické vědomí žáků a posilovat jejich mediální a finanční gramotnosti
- využívat osvojených vědomostí při řešení problémů občanského, osobního a právního charakteru

Charakteristika učiva:

Výuka je zařazena do všech tří ročníků oboru, a to po jedné hodině týdně. Věnuje se tématům Člověk v lidském společenství, Člověk jako občan, Člověk a právo, Významné mezníky v dějinách české státnosti, Problematika současného světa.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- projevoval občanskou aktivitu, vážil si demokracie a svobody, preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně
- přemýšlelo skutečnosti kolem sebe, tvořil si vlastní úsudek, nenechal se manipulovat



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- na základě vlastní identity ctil identitu jiných lidí, považoval je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy se oprostil ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti
- vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti, neničil majetek, ale pečoval o něj, snažil se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu
- uplatňoval zodpovědný, vytrvalý a poctivý přístup k práci, respektoval pravidla
- byl tolerantní k názorům jiných, byl ochotný k případnému kompromisu
- ujasnil si hodnotovou orientaci
- jednal uvážlivě nejen pro vlastní prospěch, ale též pro veřejný zájem
- rozuměl své současnosti
- uvědomil si vlastní identitu
- jednal odpovědně a přijímal odpovědnost za své rozhodnutí a jednání
- cítil potřebu občanské aktivity, vážil si demokracie a svobody, usiloval o její zachování a zdokonalování
- preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji
- respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně
- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- cílevědomě zlepšoval a chránil životní prostředí, jednal v duchu udržitelného rozvoje
- posoudil důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujal k mediálním obsahům kritický odstup

Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízený dialog
- samostatná práce
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, data-projektoru, interaktivní tabule

Hodnocení výsledků žáků:

K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a auto-evaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu.

Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi.

Při hodnocení budou:

- posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží
- zohledněna i snaha a kladný přístup žáků k práci, domácí příprava

Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- 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 aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- □pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- využívat svých společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů právního a sociálního charakteru;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- formulovat věcně, pojmově a formálně správně své názory na sociální, politické, praktické ekonomické a etické otázky, náležitě je podložit argumenty, debatovat o nich s partnery
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Průřezová témata:

Žák by měl:

- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky
- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být připraven si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- být ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace

- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informačního zázemí
- umět se písemně i verbálně prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – orientuje se v nabídce kulturních institucí – popíše lidové tradice v regionu – vysvětlí poslání různých kulturních institucí	5/1	Kultura – kulturní instituce v ČR a v regionu – kultura bydlení a odívání – lidové umění a užitá tvorba – ochrana a užívání kulturních hodnot – kulturní a přírodní památky v regionu
– reprodukuje vhodné společenské chování v dané situaci – definuje a aplikuje zásady společenského chování	5/1	Kultura společenského chování, životní styl – kvalita mezilidských vztahů, principy – komunikace a zvládání konfliktů
– pojmenuje strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního, etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří – objasní, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami	4/1	Člověk v lidském společenství – lidská společnost a společenské skupiny – důležité sociální útvary ve společnosti – sociální role a konflikt rolí – institucionální pomoc při řešení problémů
– charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost – popíše, co je šikana, posoudí její důsledky – vyjádří vlastními slovy význam dobrých sousedských vztahů a solidarity	4/1	Malé sociální skupiny a vztahy v nich – rodina a její význam, vztahy mezi generacemi – třída a vrstevníci – problémy, zdroje a řešení konfliktů

		– komunita, sousedství
– interpretuje jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi – vysvětlí na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit – vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit	4/I	Velké sociální skupiny a vztahy v nich – dav, publikum, populace, veřejnost – rasy, etnika, národy, národnosti – migranti, azylanti, emigranti – solidarita a principy solidarity
– formuluje, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována	4/I	Vztahy mezi pohlavími – postavení mužů a žen ve společnosti – volba životního partnera
– definuje specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy – vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	3/I	Náboženství a církve v současném světě víra a ateismus náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus
– charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků – vyjmenuje způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady – kriticky hodnotí média, využívá jejich nabídku pro zábavu i osobnostní rozvoj – vysvětlí principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů	4/I	Média – svobodný přístup k informacím – zpravodajství, objektivita zpravodajství – menšiny v médiích – podstata a principy reklamy – etika reklamy a morální kodex reklamy
– objasní podstatu demokratického a totalitního státu – objasní podstatu demokratického státu – popíše český politický systém – popíše strukturu veřejné správy a samosprávy – objasní úlohu politických stran – charakterizuje demokracii – vysvětlí význam lidských práv, hrozby demokracie – posoudí příklady z aktuálních situací	17/II	Člověk jako občan – stát, vznik a podstata – ústava a politický systém ČR – struktura veřejné správy a samosprávy – politické strany – demokracie – lidská a občanská práva – hrozby demokracie – radikalismus, extremismus, rasismus, terorismus
– objasní podstatu právního státu – popíše činnost policie, soudů, notářství – objasní způsobilost k právním úkonům	16/II	Člověk a právo – právní stát a právní vztahy – soustava právních institucí v ČR

- vysvětlí význam trestní odpovědnosti a trestu - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči - vysvětlí pojem vyživovací povinnost - vysvětlí zásady státní sociální politiky - popíše jednotlivé kroky k řešení případu sociální nouze		- právní minimum - trestní právo - právo rodinné - státní sociální politika - sociální zabezpečení občanů
- vyjmenuje a popíše státní symboly ČR - uvede význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	4/III	Česká státnost - státní a národní symboly - národní tradice - státní svátky a významné dny ČR
- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický	3/III	Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti - vznik ČSR, období první republiky - významné osobnosti českých meziválečných dějin - meziválečná kultura
- vyjádří vlastními slovy nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939-1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů - formuluje formy a způsoby boje za svobodu a vlast, uvede významné osobnosti a vysvětlí jejich význam - popíše holocaust a genocidu Židů a Romů	3/III	Ztráta samostatnosti České republiky - 2.světová válka - období okupace - druhy odboje– formy a význam, vybrané osobnosti odboje - holocaust a nacismus
- určí způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - popíše konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat	3/III	Česká státnost po roce 1945 - poválečné změny - nastolení komunistické diktatury v roce 1948 - významné mezníky 50.-60. Let
- objasní pojem „Pražského jara“ a jeho podstatu - vybere některé osobnosti roku 1968 a roku 1989 - vysvětlí pojem „sametová revoluce“ - objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa	3/III	Historické mezníky v boji za svobodu - Pražské jaro 1968-pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti Pražského jara a třetího odboje - listopad 1989 - rozpad Československa 1993



– vyjmenuje globální problémy současného světa, vysvětlí jejich podstatu – uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy – vlastními slovy charakterizuje hlavní světová náboženství – na konkrétních problémech současného světa objasní, jak problém vznikl, jak je řešen a jeho další vývoj – uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky	10/III	Soudobý svět a Evropa – problémy současného světa – civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země – náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě – ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení – co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace – trvale udržitelný rozvoj
– uvede skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání – vysvětlí postavení ČR v EU, posoudí klady a zápory členství ČR v EU – vysvětlí funkci OSN a NATO – vyjmenuje konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru	4/III	Evropská unie – skladba a cíle EU, orgány EU – postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU – OSN, NATO – činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Základy přírodních věd			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	1	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- pochopení přírodních jevů a zákonů
- formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí
- proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě
- naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi
- prosadit u žáka pozitivní postoj k přírodě a angažovanost při její ochraně
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje
- aplikace získaných přírodních poznatků v odborném vzdělávání

Charakteristika učiva:

Zahrnuje základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování vztahů k životnímu prostředí. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je důraz kladen na rozvoj schopností aplikovat poznatky v každodenní praxi a v životě s cílem formovat ekologické myšlení žáka. V biologickém vzdělávání vedle základních znalostí a dovedností se zkoumají vazby na životní prostředí a vztahy mezi přírodou a společností.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k:

- uvědomění si osobní zodpovědnost při dodržování zásad udržitelného rozvoje v osobním životě i v odborné praxi
- motivace k celoživotnímu vzdělávání v oblasti biologie, ekologie, fyziky a chemie
- získání pozitivního postoje k přírodě a angažovanost při její ochraně

Strategie výuky:

- expoziční metody: motivační vyprávění, motivační rozhovor, motivační diskuse, heuristický rozhovor, prezentace didaktických materiálů, Internet, interaktivní tabule
- metody osvojování nového učiva: didaktická hra, laboratorní práce, vyhledávání informací, studium odborné literatury, skupinová a individuální práce žáků, projektová metoda výuky
- klasické metody: výklad, rozhovor, vysvětlení
- fixační metody: ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování vědomostí (pokusy, projekty)

Hodnocení výsledků žáků:

Na hodnocení výsledků budou mít vliv písemné testy po probrání jednotlivých tematických celků, průběžné ústní zkoušení, aktivní přístup při řešení úkolů, diskuse ke konkrétním problémům, míra osvojení znalostí, dovedností a návyků při praktických cvičeních, práce s informacemi. Kritéria hodnocení jsou dána školním klasifikačním řádem.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- ochraňovat své zdraví, životní prostředí, má schopnost se adaptovat
- rozvíjet své občanské kompetence, dodržuje zákony a normy
- analyzovat a řešit problémy s využitím přírodovědných poznatků
- osvojit si základní pojmy v terminologii
- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami

Průřezová témata:

Žák by měl:

- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak i při výkonu povolání

- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – popíše fyzikální a chemické vlastnosti různých látek – objasní složení molekul a atomů a charakterizuje jejich vlastnosti – popíše vznik chemické vazby a objasní vlastnosti jednotlivých typů vazeb – vyjmenovat názvy a značky vybraných chemických prvků – orientuje se v periodické soustavě prvků – popíše charakteristické vlastnosti kovů a nekovů a uvede jejich umístění v periodické soustavě prvků – vyjmenuje základní metody oddělování složek ze směsí – interpretuje jejich využití v technologii – popíše charakteristiku, vlastnosti a druhy roztoků – vyjmenuje různé druhy roztoků používaných v kuchařské technologii – objasní složení roztoku a umí připravit roztok požadovaného složení a koncentrace používaný v kuchařské technologii – vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí – vypočítá jednoduché chemické úlohy a dokáže je aplikovat v technologii	7/1	Obecná chemie – chemické látky a jejich vlastnosti – složení látek (atom, molekula) – chemická vazba – chemické prvky, sloučeniny, chemická symbolika – periodická soustava prvků – směsi látek – roztoky – chemické reakce, chemické rovnice – výpočty v chemii
– formuluje základní vlastnosti anorganických látek (oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli) – vytvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin – popíše vlastnosti vybraných prvků a anorganických sloučenin – zná jejich vlastnosti a použití a objasní jejich využití a význam v gastronomii – charakterizuje chemické prvky a sloučeniny z hlediska jejich vlivu na životní prostředí a zdraví člověka	7/1	Anorganická chemie – vlastnosti anorganických látek – názvosloví anorganických sloučenin – vybrané prvky a anorganické sloučeniny

– popíše vlastnosti uhlíku – popíše jednotlivé skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy – uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v gastronomii a v běžném životě – objasní význam organických sloučenin v technologii přípravy pokrmů a objasní jejich vliv na úpravu a kvalitu potravin – popíše vliv organických sloučenin na zdraví člověka a na životní prostředí	6/I	Organická chemie – vlastnosti atomu uhlíku – základ názvosloví organických sloučenin – organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny – charakterizuje nejdůležitější přírodní látky – popíše vybrané biochemické děje	7/I	Biochemie – chemické složení živých organismů – přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory – biochemické děje
– uvede základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím, rozliší a charakterizuje abiotické a biotické faktory života – vysvětlí potravní vztahy v přírodě – charakterizuje podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického – popíše různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem	6/I, 2/II	Základní ekologické pojmy, organizmus a prostředí – podmínky života – sluneční záření, ovzduší, voda, půda, populace – společenstva – potravní řetězce – stavba, funkce a typy ekosystémů, oběh látek v přírodě – typy krajiny, chráněná území v ČR
– orientuje se v historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody – pochopí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí – vysvětlí působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví – uvede přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, dokáže posoudit jejich využívání – vysvětlí, jak se nakládá s odpady a uvede možnosti snížení jejich produkce	5/II	Přírodní zdroje energie a surovin – odpady, nakládání s nimi, možnost snížení produkce
– vyjmenuje příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a	4/II	Globální problémy životního prostředí

lokálním – vymezí základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů		
– pozná základní genetické pojmy, uvede příklady využití genetiky – uvede základní morfologickou stavbu rostlinného těla, má základní představu o fyziologii rostlin – posoudí podmínky pro správné skladování a uchování rostlin využívaných jako potraviny pro člověka – popíše základní anatomickou stavbu živočišného těla – popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a chápe funkci orgánů v lidském těle – uvede zásady správné výživy a zdravého životního stylu – vyjmenuje původce virových, bakteriálních, parazitárních a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi	22/II	Dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí, geneticky upravené potraviny – morfologie a fyziologie rostlin v potravinářství – anatomie a fyziologie živočišného těla – biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav – zdraví a nemoc, nebezpečí při výkonu profese cestovních
– objasní udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních nástrojů k ochraně životního prostředí – charakterizuje odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí – navrhne řešení vybraného environmentálního problému na základě příkladů z občanského života a z odborné praxe	6/III	Zásady udržitelného rozvoje spojené s výkonem profese cestovních, turistika a gastronomie – odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí – nástroje společnosti na ochranu životního prostředí – ochrana přírody a krajiny, ohrožení životního prostředí při výkonu profese, hlavní rizika
– rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu – pojmenuje síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají – popíše mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly – objasní na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	5/III	Mechanika – kinematika (pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici) – dynamika (Newtonovy pohybové zákony), síly v přírodě, gravitace – mechanická práce a energie (zákon zachování energie) – mechanika tuhé těleso (posuvný a

– určí výslednici sil působících na těleso – demonstruje Pascalův a Archimédův zákon a použije je při řešení úloh		- otáčivý pohyb, skládání sil) – mechanika tekutin (tlakové síly a tlak v tekutinách)
– interpretuje význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi – vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny – vyjádří vlastními slovy principy nejdůležitějších tepelných motorů – popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi – vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi	4/III	Termika – základní poznatky termiky (teplota, teplotní roztažnosti látek) – vnitřní energie (teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa) – tepelné motory – pevné látky a kapaliny (struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství) –
– charakterizuje elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický nábor – demonstruje úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona – popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN – určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem – popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	5/III	Elektřina a magnetismus – elektrický nábor (náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče) – elektrický proud v látkách (zákony elektrického proudu, polovodiče) – magnetické pole (magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce) – střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos el. energie střídavým proudem)
– určí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření – vysvětlí základní vlastnosti zvuku – popíše světlo, jeho vlnovou délku a rychlost v různých prostředích – řeší úlohy a odraz a lom světla a na zobrazení zrcadly a čočkami – objasní optickou funkci oka a korekci jeho vad – popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	5/III	Vlnění a optika – mechanické kmitání a vlnění – zvukové vlnění – světlo a jeho šíření – optické zobrazování – elektromagnetické záření
– definuje strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu	3/III	Fyzika atomu – elektronový obal atomu



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– definuje stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony – objasní podstatu radioaktivity a popíše vlastními slovy způsoby ochrany před jaderným zářením – pojmenuje principy získávání energie v jaderném reaktoru		– jádro atomu – jaderná energie a její využití
– popíše Slunce jako hvězdu – vyjmenuje objekty ve sluneční soustavě – uvede příklady základních typů hvězd	2/III	Vesmír – sluneční soustava – hvězdy a galaxie

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/ 01 Kuchař - číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Matematika			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1,5	1,5	4

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky:

- využívat matematických poznatků v praktických úlohách
- matematizovat jednoduché reálné situace
- využívat informace zadané grafy a tabulkami
- numericky počítat a umět odhadnout výsledek
- převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost)
- posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti
- umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.)

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Úvodním tématem je operace s reálnými čísly proto, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat v praxi. Dále navazuje téma výrazy a jejich úpravy, aby žáci pochopili, že matematika je prací se symboly. Další témata planimetrie a stereometrie rozvíjí u žáků rovinou a prostorovou představivost. Největší důraz je kladen na funkce, pochopení pojmu a vyjadřování různých funkčních záležitostí. Závěrečné téma základy statistiky je začleněno proto, aby žáci dokázali provádět základní statistické výpočty.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti.



Strategie výuky:

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, skupinové práce, samostatné práce, řešením příkladů a učením se navzájem.

Hodnocení výsledků žáků:

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli, písemné testy, bodové hodnocení samostatné práce, namátková kontrola domácích úkolů a na konci každého čtvrtletí písemná práce. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle a v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, obhajovat své názory a postoje a respektovat názory druhých
- adaptovat se na měnící se pracovní a životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- pracovat s běžným programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z otevřených zdrojů, hlavně ze sítě Internet
- provádět základní výpočty, reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používat a převádět jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využívat pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

Průřezová témata:

Žák by měl:

- poznávat svět a lépe mu rozumět
- efektivně pracovat s informacemi (umět je získávat a vyhodnocovat)
- být motivován k úspěšné kariéře

- uvědomovat si význam vzdělání pro život
- umět jednat s lidmi
- umět se orientovat v masových obsazích
- mít vhodnou míru sebevědomí
- používat základní programové vybavení počítače
- pracovat s informacemi a komunikačními prostředky

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – provádí aritmetické operace v R; – porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; – používá různé zápisy reálného čísla; – určí řád reálného čísla; – zaokrouhlí reálné číslo; – znázorní reálné číslo na číselné ose; – zapíše a znázorní interval; – provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); – určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; – řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; – provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; – orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; – provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	18/1	1 Operace s čísly – číselný obor R – aritmetické operace v číselných oborech R – intervaly jako číselné množiny – operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) – různé zápisy reálného čísla – užití procentového počtu – mocniny s celočíselným mocnitelem – odmocniny – základy finanční matematiky – slovní úlohy

– provádí operace s číselnými výrazy; – určí definiční obor lomeného výrazu; – provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; – rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; – modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; – na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; – interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	15/I	2 Číselné a algebraické výrazy – číselné výrazy – mnohočleny – lomené výrazy – algebraické výrazy – definiční obor lomeného výrazu – slovní úlohy
– řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$; – řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic; – řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; – vyjádří neznámou ze vzorce; – užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; – při řešení úloh účelně využívá digitální	15/II	3 Řešení rovnic a nerovnic – lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou – soustavy lineárních rovnic a nerovnic – rovnice s neznámou ve jmenovateli – úpravy rovnic – vyjádření neznámé ze vzorce – slovní úlohy
– dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; – určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; – rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; – určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; – v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; – řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	15/II	4 Funkce – pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce – vlastnosti funkce – druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce – slovní úlohy
– užívá pojmy úhel a jeho velikost;	10/II	5 Goniometrie a trigonometrie

– vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; – určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		– goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ – trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku – slovní úlohy
– užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; – sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků; – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; – graficky rozdělí úsečku v daném poměru; – graficky změní velikost úsečky v daném poměru; – určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; – určí obvod a obsah kruhu; – určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; – určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; – užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	9,5/II	6 Planimetrie – planimetrické pojmy – polohové vztahy rovinných útvarů – metrické vlastnosti rovinných útvarů – trojúhelníky – kružnice, kruh a jejich části – rovinné útvary – konvexní a nekonvexní – mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky – složené útvary
– určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; – určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; – určuje odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; – charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; – určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; – využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;	31,5/III	7 Stereometrie – polohové vztahy prostorových útvarů – metrické vlastnosti prostorových útvarů – tělesa a jejich sítě – složená tělesa – výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

– aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; – užívá a převádí jednotky objemu; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
– užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; – určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	8	8 Pravděpodobnost v praktických úlohách – náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
– užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; – porovnává soubory dat; – interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; – určí aritmetický průměr; – určí četnost a relativní četnost znaku; – čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	10/III	9 Práce s daty v praktických úlohách – statistický soubor a jeho charakteristika – četnost a relativní četnost znaku – aritmetický průměr – statistická data v grafech a tabulkách

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/002 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Tělesná výchova			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	1	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Výuka Tělesné výchovy ve škole je základním programem pro osvojování si návyku a upevňování dříve nabytých pohybových dovedností. Umožňuje žákům, aby si uvědomili a kultivovali svůj pohybový projev a usilovali na základě teoretických poznatků a vlastních pohybových zkušeností o rozvoj zdravotně orientované zdatnosti. Cílem tohoto vzdělávání je, aby žáci aktivně vyhledávali příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, průběžně pečovali o svou tělesnou zdatnost, ověřovali si získané vědomosti i účinnost osvojených pohybových činností a vnímali začleňování pohybových aktivit do svého denního režimu jako zcela přirozenou a nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka.

Charakteristika učiva:

Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech. V tělesné výchově (a v dalších formách pohybových aktivit v režimu dne) jsou pak získané poznatky spojovány s konkrétními pohybovými činnostmi a žák si ověřuje jejich platnost. Opačně jsou dovednosti a návyky z tělesné výchovy přenášeny do denního režimu žáků ve škole, ale i mimo ni. V rámci sportovní činnosti se žák učí řešit stresové a konfliktní situace.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k osvojení a rozvoji tělovýchovných dovedností, zlepšení pohybových schopností a osvojení teoretických poznatků z oblasti tělovýchovy, zdraví, péče o tělo, psychohygieny a využití těchto poznatků v životě pro přijetí zásad zdravého



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

životního stylu. Rozvíjíme zároveň kolektivní vazby, kladné postoje ke spolužákům a vyučujícím. Žáci jsou vychováni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotné oslabení žáci.

Strategie výuky:

Názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech), nácvik od jednodušších prvků ke složitějším, od známého k novému. Ve výuce využíváme prostory školních hřišť, sokolovny a v některých případech organizujeme výjezdy na externí sportoviště (bazén v Mladé Boleslavi, hřiště na plážový volejbal, spinning, lyžařské areály, sportovní halu v Benátkách nad Jizerou) a v případě kurzů organizovaných školou i další zařízení.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě předvedených výkonů (testování po tematickém bloku), docházky a přístupu. Dodržuje se pětistupňové hodnocení podle Školního klasifikačního řádu.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- dodržovat odbornou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- snahu naučit se, aby byl schopen práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezil. vztahů
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách
- vážit si materiálních a duchovních hodnot

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel – prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	1/I, 1/II, 1/III	1 Péče o zdraví – zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí – mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) – základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) – 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,	3/I, 3/II, 3/III	2 Tělesná výchova Teoretické poznatky

zařízení, hygieně a bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat – komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii – dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží – dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej – uplatňuje zásady sportovního tréninku – je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy – dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu		– význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku – odborné názvosloví; komunikace – výstroj, výzbroj; údržba – hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace – pravidla her, závodů a soutěží – rozhodování; zásady stravování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení – zdroje informací
– dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit – 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	3/I, 3/II, 2/III	Pohybové dovednosti – Tělesná cvičení ○ rekreační výkonnostní sport a tělesná cvičení plavání, bruslení) ○ pořadová, kondiční, relaxační cvičení, všestranně rozvíjející, koordináční, kompenzační aj. cvičení
– dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích – uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	5/I, 5/II, 4/III	Atletika – rychlostní 100m a vytrvalostní běh 1000 m, 1500 m, 3000m, nízký a vysoký start, hod granátem, kriketem a oštěpem, vrh koulí (5 a 3kg), skok do výšky
– je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) – využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	6/I, 6/II, 6/III	Gymnastika – cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (trampolína, kruhy, švédská bedna), akrobacie (sestavy), šplh (tyč) – rytmická gymnastika: pohybové činnosti a

		kondiční programy cvičení s hudebním doprovodem
– ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání – pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	10/I,10/II,10/III	Pohybové hry – zaměření na jednotlivé sporty míčové sporty (fotbal, volejbal, přehazovaná) – herní činnosti jednotlivce, podání, hra ve větších skupinách – florbal, ringo, softbal, frisbee – herní kombinace a systémy – pravidla sportovních her
– dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	1/I, 1/II, 1/III	Úpoly pádové techniky, přetahy a přetlaky, zvedání a nošení
– využívá různých forem turistiky	2/I, 2/II, 1/III	– Sporty v přírodě – např. příprava turistické akce, orientační běh, jízda na kole, lyžování, inline bruslení, vodácké sporty



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Informatika			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	1	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Předmět Informatika připravuje žáka k tomu, aby byl schopen pracovat s prostředky ICT a efektivně je využíval jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Žák si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí Internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studii budoucí praxí.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích v RVP a je rozděleno do tematických celků (např. Základní pojmy a vývoj ICT, Operační systémy, Kancelářský software, Počítačové sítě atd.). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žák nejen navykl využívat prostředky ICT, ale také aktivně reagoval na vývoj informačních a komunikačních technologií v oblastech souvisejících s jeho profesí, ovlivňujících jeho uplatnění na trhu práce i v osobním životě. Žák by měl dodržovat nejen platné zákony související s ICT (např. Autorský zákon), ale i nepsaná pravidla chování na sítích lokálních i globálních (tzv. Netiketa). Měl by si vytvořit zdravě skeptický postoj k informacím získaným z internetu, naučit se ověřovat jejich relevantnost a rozlišovat úroveň zdrojů informací.

Strategie výuky:

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Žák musí nejprve pochopit základní principy ICT a musí být schopen se orientovat ve výpočetním systému. Z důvodu faktické provázanosti témat se budou jednotlivé tematické celky prolínat a jejich výuka bude mnohdy probíhat v několika cyklech tak, aby žák k náročnějším tématům přešel teprve po zvládnutí základů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě jeho samostatných prací, testů a zkoušení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

Průřezová témata:

Žák by měl:

- pochopit základní principy informačních a komunikačních technologií
- umět získávat, zpracovávat a prezentovat informace
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
– Žák: – používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) – prezentuje znalost možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky – aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – nastavuje uživatelské prostředí operačního systému – orientuje se v běžném systému – prezentuje znalost struktury dat a možností jejich uložení, orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi – využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem – používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	8/1	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle – hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie – základní a aplikační programové vybavení – operační systém – data, soubor, složka, souborový manažer – komprese dat – prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – ochrana autorských práv – nápověda, manuál

– vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů		
– vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty – ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk) – rozlišuje hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje – používá běžné základní a aplikační programové vybavení – pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	13/I, 33/II, 30/III	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový procesor – tabulkový procesor – databáze – software pro práci s grafikou – sdílení a výměna dat, jejich import a export – další aplikační programové vybavení
– prezentuje znalost specifik práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky – samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření – využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) – ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat	6/I	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu – počítačová síť, server, pracovní stanice – připojení k síti a její nastavení – specifiky práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků – e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP
– volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání – orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává – zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití	6/I	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet – informace, práce s informacemi – informační zdroje – Internet



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– správně posuzuje validitu informačních zdrojů a používá informace relevantní pro potřeby řešení konkrétního problému – správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele – zpracovává běžné i odborné graficky ztvárněné informace (schémata, grafy apod.)		
---	--	--



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Ekonomika			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	0	2

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- Osvojení základních ekonomických znalostí, orientace v ekonomických jevech a procesech, rozvoj schopností k efektivnímu jednání a hospodárnému chování.
- Zaměření na základní ekonomické pojmy, orientaci v ekonomických souvislostech a rozvoj ekonomického myšlení. Důraz na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání, nikoliv na sumu teoretických poznatků.
- Rozvíjení kompetencí k pracovnímu uplatnění, přehledu o možnostech na trhu práce v daném oboru a povolání a reálné představy o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.
- Příprava na možnost samostatného podnikání v oboru. Získání poznatků o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele, získání základních znalostí o hospodaření podniku, výpočtu mzdy a pojištění, orientace v daňové soustavě.
- Získané vědomosti a dovednosti jsou prostředkem ke kultivaci ekonomického, politického, sociálního a právního vědomí žáků a k posilování jejich finanční gramotnosti.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Ekonomické vzdělávání. Zahrnuje navržené tematické celky a využívá úzkých mezipředmětových vztahů se Základy podnikání.

- Vymezení základních ekonomických pojmů, tří základních ekonomických otázek, definice trhu, rozdělení trhů, identifikace tržních subjektů, objasnění chování jednotlivých subjektů na různých trzích, fungování tržního mechanismu. Objasnění postavení zaměstnanců v podniku, seznámení se způsoby organizace práce, identifikace druhů škod a možností předcházení škodám, formulování odpovědností zaměstnance a zaměstnavatele. Učivo prvního ročníku vychází z tematických celků RVP Základy tržní ekonomiky a Zaměstnanci.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Seznámení s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením a s právními normami souvisejícími se založením a zánikem podniku. Interpretace typů obchodních společností. Pochopení jednotlivých činností, které v podniku probíhají a znalost jejich charakteristiky. Vymezení pojmů majetek podniku a jeho členění, náklady, výnosy a výsledek hospodaření podniku. Začlenění podniku do systému národního hospodářství a vysvětlení vztahů k vnějším subjektům. Učivo zahrnuje tematické celky Podnikání, podnikatel a Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku.
- Zaměření na zvýšení finanční gramotnosti žáků. Seznámení s existencí finančního trhu a bankovní soustavou ČR; objasnění forem platebního styku v národní i zahraniční měně. Objasnění systému daní v ČR, interpretace pojmů přímé a nepřímé daně a daňová evidence, veřejné finance a jejich přerozdělování, sociální a zdravotní pojištění. Učivo vychází z tematických celků Peníze, mzdy, daně, pojistné a Daňová evidenční povinnost.
- Předmět má úzké vazby s dalšími předměty, především s Informatikou, Hospodářskými výpočty a Občanskou výchovou.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje vedle porozumění základním principům ekonomiky k poctivě, svědomitě a přesně provedené práci, odsouzení negativních společenských jevů, rozvoji etických principů a využívání osvojených poznatků v praxi. Cílem je žáky vybavit nejen teoreticky, ale zabezpečit i rozvoj přenositelných dovedností, které připravují mladé lidi na vstup do světa práce.

Strategie výuky:

- Výuka probíhá ve dvou ročnících studia, po jedné hodině týdně, v učebnách formou frontálního vyučování a částečně formou skupinového vyučování, především při uplatňování forem e-learningu a sociálně – komunikativního učení.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí v praxi, využití prostředků informační techniky a efektivitu práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do výrobního podniku, podniku, jehož činnost souvisí se studijním oborem, ČNB, na Úřad práce atd. - vždy v ročníku, ve kterém je teoreticky probrána dotčená oblast ekonomiky.
- Získané poznatky mohou studenti využít při zpracování některého z témat závěrečné zkoušky.

Hodnocení výsledků žáků:

- Studenti jsou hodnoceni ústně i písemně (minimálně jedenkrát za čtvrtletí). Přezkoušení probíhá písemnou (využití alternativních testů) i ústní formou a je zaměřeno na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení. Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem.
- Písemné testy následují po vyložení a procvičení jednotlivých témat.
- Praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí jsou hodnoceny zejména ústně, kde je důležitou součástí také vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků kolektivní diskuse.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence

Žák by měl:

- reagovat na hospodářské dění v regionální, státní i mezinárodní ekonomice, prezentovat svoje názory, vysvětlovat je a obhajovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- prezentovat vědomosti a diskutovat v předmětu ekonomika v návaznosti na předměty odborné a zkušenosti z osobního života, umět se chovat v různých situacích, přijímat hodnocení výsledků svých znalostí ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví
- být schopen pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, zhodnotit dosažený výsledek
- využívat informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi, při získávání aktuálních hospodářských informací zdokonalit práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s informacemi
- na základě přednášek a exkurzí získat přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi

Průřezová témata

Žák by měl

- komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty v rámci panelové diskuse
- orientovat se v masmédiích, využít je a kriticky zhodnotit danou problematiku
- mít přehled o pracovně právních normách, znát způsob vzniku pracovního poměru, náležitosti pracovní smlouvy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- orientovat se ve službách zaměstnanosti a účelně využívat jejich informačního zázemí
- seznámit se s podmínkami založení soukromého podniku, znát podstatu a formy podnikání
- využívat internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací
- vyhledat podklady pro zpracování referátů, pro sestavení životopisu a pro získávání aktuálních informací o světové a domácí ekonomice

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; – vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; – na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; – stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; – rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; – vypočítá výsledek hospodaření; – vypočítá čistou mzdu; – vysvětlí zásady daňové evidence;	23/I	1 Podnikání – podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích – podnikatelský záměr – zakladatelský rozpočet – povinnosti podnikatele – trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena – náklady, výnosy, zisk/ztráta – mzda časová a úkolová a jejich výpočet – zásady daňové evidence
– orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku; – vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; – vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; – orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere	10/I 10/II	2 Finanční vzdělávání – peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk; – úroková míra, RPSN; – pojištění, pojistné produkty; – inflace

nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; – vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; – charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění;		– úvěrové produkty
– vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; – charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; – provede jednoduchý výpočet daní; – vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; – provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; – vyhotoví a zkontroluje daňový doklad.	23/II	3 Daně – státní rozpočet – daně a daňová soustava – výpočet daní – přiznání k dani – zdravotní pojištění – sociální pojištění – daňové a účetní doklady



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Podnikání a práce			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	0	0	1	1

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- Získání základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvíjení finanční gramotnosti, vlastních podnikatelských aktivit a vedení žáků k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru.
- Využití již získaných znalostí a jejich upevnění a prohloubení při vstupu na trh práce a při plánování vlastních podnikatelských aktivit (seznámení se strukturou podnikatelského plánu).
- Příprava na podmínky vstupu na trh práce, možnost samostatného podnikání a simulace řešení všech ekonomických a právních otázek vyplývajících z pracovně právních vztahů a vznikajících při realizaci podnikatelského projektu.
- Příprava na osamostatnění v osobním životě, orientace ve finančním rozhodování domácnosti.
- Rozvinutí schopností pracovat samostatně, odpovědně rozhodovat a nést za svá rozhodnutí odpovědnost, ale také umění pracovat v týmu.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Ekonomické vzdělávání a využívá úzkých mezipředmětových vztahů s Ekonomikou.

- Zaměření na tematické celky, které vymezují základní pojmy národního hospodářství ČR, daňové a evidenční povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů.
- Získání poznatků potřebných pro uplatnění na trhu práce nebo založení živnosti, přehledu o možnostech podnikání v oboru, o povinnostech zaměstnance, zaměstnavatele, výhodách a nevýhodách nezávislého podnikání.
- Seznámení s obsahem podnikatelského záměru a jednotlivými body podnikatelského plánu, s písemnostmi, které se používají v rámci činnosti podniku, v pracovně právních vztazích a při plnění základních povinností podnikatele vůči zaměstnancům a státu. Výuka je založena na hojném využití příkladů z konkrétního hospodářského života s použitím praktických příkladů doplněných základními výpočty.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- Předmět má úzké vazby s dalšími předměty, především s Informatikou, Hospodářskými výpočty a Občanskou výchovou.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka směřuje k vytvoření schopnosti posoudit reálné možnosti vlastního ekonomického jednání a vytvořit teoretické i praktické předpoklady pro úspěšné uplatnění na trhu práce, případně pro reálné podnikání. Výuka dále směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, nepodporoval stínovou ekonomiku a dodržoval podnikatelskou etiku.

Strategie výuky:

- Výuka probíhá ve třetím ročníku studia, po jedné hodině týdně, v učebnách formou frontálního vyučování a formou skupinového vyučování, především při uplatňování forem e-learningu a sociálně – komunikativního učení.
- Důraz je kladen na praktické využívání osvojených poznatků, samostatné řešení úkolů, skupinovou práci, práci s aktuálními informacemi, odbornou publikací, aplikaci znalostí v praxi, využití prostředků informační techniky a efektivitu práce s informacemi.
- V rámci snah o propojení teorie a praxe je v rámci výuky organizována exkurze do podniku z oblasti malého a středního podnikání, ve kterém se samostatnému podnikateli podařilo úspěšně realizovat neobvyklý nebo něčím výjimečný podnikatelský záměr.

Hodnocení výsledků žáků:

- Studenti jsou hodnoceni ústně i písemně (minimálně jedenkrát za čtvrtletí). Hodnocení se řídí školním klasifikačním řádem. Přezkoušení probíhá písemnou (využití alternativních testů) i ústní formou a je zaměřeno na podstatu probrané látky, na samostatné myšlení a schopnost kritického hodnocení.
- Praktické úkoly se zaměřením na ověření teoretických znalostí jsou hodnoceny písemně i ústně, kde je důležitou součástí také vlastní sebehodnocení, které vychází z výsledků kolektivní diskuse.
- Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.



PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- reagovat na aktuální stav trhu práce, možnosti uplatnění na trhu práce, případně podnikání v národním hospodářství, prezentovat svoje názory, vysvětlovat je a obhajovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu, aktivně se účastnit diskusí, vyjadřovat se a vstupovat do nich v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví
- být schopen v hodinách při řešení problému pracovat samostatně i v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozumět zadáním samostatných úkolů, získat informace potřebné k řešení problémů, zhodnotit dosažený výsledek
- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi, při vyhledávání informací z podnikatelské oblasti a trhu práce pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu
- získat základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit

Průřezová témata:

Žák by měl:

- pochopit odpovědnost zaměstnavatele ve vztahu k zaměstnancům, podnikatele vůči státu apod.
- taktně jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- být ochoten se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- získat přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace

- zorientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, pracovat s příslušnými právními předpisy
- zorientovat se ve službách zaměstnanosti, účelně využívat jejich informační zázemí
- pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky, využívat jich v oblasti podnikání a zpracování podnikových informací, při vyhledávání podkladů a aktuálních informací ze Živnostenského zákona atd.

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – definuje ekonomické systémy a určí, který aktuálně převládá v ČR – vyjmenuje výrobní faktory, určí, co je odměnou za jejich využití a do jednotlivých skupin zařadí příklady ze své praxe – objasní mechanismus působení nabídky a poptávky a pomocí příkladů z praxe doloží jeho vliv na pohyb cen – identifikuje konkurenci a chápe podstatu konkurenčního boje – popíše jednotlivé sektory národního hospodářství a zařadí činnosti související s jeho učebním oborem do těchto sektorů	2/III	Základní pojmy – ekonomické systémy – výrobní faktory – trh, nabídka, poptávka – konkurence – národní hospodářství, sektory
– popíše jednotlivé stupně bankovní soustavy ČR a objasní jejich úlohu – vysvětlí, k čemu slouží běžný bankovní účet, jaké služby mohou banky k tomuto účtu nabízet a chápe rozdíl mezi platbou v hotovosti a bezhotovostním platebním stykem – objasní výhody a rizika finančních půjček, které instituce a za jakých podmínek je poskytují – popíše daňový systém ČR a vysvětlí, proč daně odvádíme	6/III	Finanční rozhodování – bankovní soustava – daňová soustava – pojišťovací systém – sociální pojištění – zdravotní pojištění

– uvede příklady jednotlivých druhů a typů daní (daň z příjmu, DPH), jaké slevy na daních lze uplatnit a zohlednit sociální situaci poplatníka – uvede příklady pojišťovacích produktů, které nabízejí různé typy pojišťoven a posoudí jejich výhody a nedostatky – objasní podstatu a potřebnost sociálního a zdravotního pojištění, uvede, kdo se na jeho platbě podílí		
– orientuje se v základních pracovně právních předpisech (Zákoník práce) – popíše podmínky vzniku, změn a ukončení pracovního poměru – vyjmenuje povinné náležitosti pracovní smlouvy a uvede příklady dalších ujednání, která může obsahovat – objasní práva a povinnosti zaměstnavatele vůči zaměstnanci a zaměstnance vůči zaměstnavateli vyplývající z pracovního poměru – uvede formy odměn za práci, vyjmenuje druhy mezd, objasní konstrukci mzdy a vysvětlí rozdíl mezi super-hrubou, hrubou a čistou mzdou – vyjmenuje druhy zaměstnaneckých výhod, které mohou zaměstnavatelé nabízet (další vzdělávání a školení, možnosti profesního růstu, zahraniční stáže, příspěvky na dopravu, zaměstnanecké slevy atd.) – vysvětlí, proč je důležité dodržovat předpisy BOZP, uvede konkrétní příklady bezpečnostních a hygienických předpisů, se kterými se setkal v praxi na pracovišti	6/III	Pracovně právní vztahy – základní pracovněprávní předpisy – pracovní smlouva – povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance – odměny za práci – další vzdělávání a školení zaměstnanců – bezpečnost a ochrana zdraví při práci (BOZP)
– vyjmenuje zákony, na jejichž základě lze podnikat v konkrétním pracovním oboru – posoudí možnosti podnikání vzhledem ke svým schopnostem a získaným vědomostem a dovednostem, na příkladu popíše základní podmínky podnikání a povinnosti podnikatele vůči státu – objasní podstatu podnikatelského plánu a zásady jeho zpracování	6/III	Podnikání – zákony upravující podmínky podnikání – podstata podnikatelského plánu – klady a zápory nezávislého podnikání – počítač v praxi podnikatele

– vyjmenuje hlavní body struktury podnikatelského plánu – prezentuje vlastní nápad na podnikatelský záměr a posoudí výhody a nedostatky nezávislého podnikání – zná základy aktuální verze programu Windows – vytvoří vlastní internetovou stránku – aktivně využívá možností internetové komunikace v podnikání – vytvoří jednoduchou prezentaci v programu Power Point		
– objasní pojem „celoživotní vzdělávání“ a uvede formy podpory zájmu zaměstnanců o další zvyšování kvalifikace – uvede příklady vzdělávacích institucí, na nichž se může dále vzdělávat – vysvětlí, jak postupovat při hledání zaměstnání – objasní úlohu úřadů práce, možnosti využití služeb zprostředkovatelen práce a pracovních agentur, získá informace z mezinárodní sítě internet – zjistí možnosti uplatnění své profese v zahraničí a vyjmenuje rizika zprostředkování práce v zahraničí – uvede své priority při hledání zaměstnání a faktory, které mohou jeho rozhodování ovlivnit – popíše obsah struktur. životopisu a formu jeho zpracování – objasní, k čemu slouží motivační dopis a co by měl obsahovat – má představu o průběhu přijímacího pohovoru a jak se na něj připravit	4/III	Pracovní uplatnění – pojem celoživotní vzdělávání – uplatnění v profesi – úřad práce – zprostředkovatelný práce – práce v zahraničí – strukturovaný životopis – motivační dopis – přijímací pohovor
– chápe rodinu jako základ státu a domácnost jako jeden ze subjektů trhu – objasní cíle domácnosti při uplatňování na trhu v roli prodávajícího (nabídka pracovní síly) a v roli zákazníka (poptávka po statcích a službách) – popíše příjmy a výdaje běžné domácnosti – sestaví rodinný rozpočet včetně možností vlastního podílu na něm (osobní rozpočet) – vyjmenuje finanční produkty, které může domácnost při svém hospodaření využít	4/III	Hospodaření domácnosti – domácnost – subjekt trhu – příjmy a výdaje domácnosti – rodinný rozpočet – finanční produkty – volné finanční prostředky – nedostatek finančních prostředků – oddlužení



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– vytvoří návrh, jak naložit s volnými finančními prostředky – uvede možnosti řešení nedostatku finančních prostředků – zná rizika předlužení a možnosti, jak mu předcházet – využije možností insolventního zákona k návrhu na oddlužení domácnosti		
– uvede druhy reklamací ve svém oboru – uvede možnosti řešení reklamace ve VS	2/III	Ochrana spotřebitele



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-54-H/01 Kuchař – číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2018			
Datum platnosti:	od 1. září 2018 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Kuchařská technologie			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	2	2	2,5	6,5

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- předmět tvoří základ odborného vzdělání provozně-ekonomického pracovníka ve výrobním středisku
- jeho zvládnutí je nezbytným předpokladem k samostatnému výkonu činnosti kuchaře
- znalost charakteristik pokrmů a kulinářských postupů je také součástí kvalifikace číšníka a THP v gastronomii (provozního)
- učivo úzce navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, stolničení, zařízení provozoven, ekonomika, podnikání a práce a odborný výcvik

Charakteristika učiva:

- v 1. ročníku se žáci seznámí s platnou legislativou a základními požadavky z oblasti HP, organizací provozoven, recepturami pokrmů, přípravou a předběžnou úpravou surovin, tepelnými úpravami, přípravou jednoduchých pokrmů - polévek, teplých a studených omáček, příloh a bezmasých pokrmů včetně vztahujících se kulinářských technik
- ve 2. ročníku si již osvojí náročnější technologické úpravy a nové kulinářské techniky při úpravě jatečných a nejatečných druhů mas zpracovávaných základními tepelnými úpravami a také s postupy přípravy tradičních pokrmů
- ve 3. ročníku získají přehled o sortimentu a technologii minutkových pokrmů, předkrmů, výrobků studené kuchyně, specialitách naší i zahraniční kuchyně, přípravě moučníků, dietních pokrmů, souvztažných kulinářských technikách a trendech soudobé gastronomie

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žáci jsou vedeni k:



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- odvádění kvalitní práce, dodržování norem, vlastních kalkulací, technologických postupů, hospodárnosti
- dodržování legislativy
- ke schopnosti kriticky se dívat na výsledky své práce a zároveň si vážit práce jiných
- k vědomí nutnosti dalšího sebevzdělávání, rozšiřování vědomostí a dovedností, sledování novinek, trendů, konkurence
- spolupráci s profesními organizacemi

Strategie výuky:

Navazuje na předchozí znalosti a zkušenosti ze základní školy.

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- řízená diskuse doplněná výkladem
- samostatná práce
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- odborné exkurze
- specializované odborné kurzy

Hodnocení výsledků žáků:

- numerické v kombinaci se slovním - vychází z platného školního klasifikačního řádu
- znalosti jsou ověřovány průběžně aktivizačním cvičením, skupinovými pracemi
- zvládnutí učiva tematického celku se ověřuje vždy písemně, dále zpracováním různých projektů
- v předmětu se píše výstupní ročníkové testy

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Průřezová témata:

Žák by měl:

- umět jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- získávat informace z otevřených zdrojů zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

Odborné kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- mít osvojenou podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívat je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- sestavit nabídkové listy výrobků a služeb dle různých kritérií
- dodržoval stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – uvede základní legislativu – formuluje a na příkladech vysvětlí hygienické požadavky – vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace – zná podmínky skladování výrobků a pokrmů a jejich označování	3/I	<u>Hygienické požadavky na provoz společného stravování:</u> – hygienické předpisy v gastronomii – kritické body HACCP – skladování výrobků a pokrmů a jejich označování
– aplikuje znalosti o potravinách a výživě v přípravě pokrmů – rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin rostlinného původu – vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít – pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou a jinými zdroji odborných informací	2/I 13/I	<u>Základy technologie přípravy pokrmů:</u> – normování – příprava a předběžná úprava potravin rostlinného původu – tepelné úpravy pokrmů
– vymezuje druhy pokrmů – objasňuje význam pokrmů v menu – popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky technologických postupů přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých skupin: ○ polévky ○ omáčky ○ přílohy ○ bezmasé pokrmy – vysvětlí podstatu vztahujících se kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů – určuje jejich váhu	11/I 12/I 12/I 13/I	– vybrané technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů ○ polévky ○ omáčky ○ přílohy ○ bezmasé pokrmy – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě jednotlivých skupin pokrmů
– aplikuje znalosti o potravinách a výživě v přípravě pokrmů – rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin živočišného původu – umí využít rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav	2/II	<u>Základy technologie přípravy pokrmů:</u> – příprava a předběžná úprava potravin živočišného původu – vybrané technologické postupy přípravy

– vymezuje a charakterizuje druhy pokrmů z různých mas – popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky vybraných technologických postupů přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých skupin: z ○ hovězího masa ○ telecího masa ○ vepřového masa ○ skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa ○ z mletého masa ○ z ryb, korýšů a měkkýšů ○ z drůbeže ○ ze zvěřiny – vysvětlí podstatu vztahujících se kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů – navrhuje vhodné přílohy, doplňky, dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy – používá receptury a další odborné zdroje informací (kulinářská akademie, facebook renomované www stránky, odborné časopisy) a znalosti z OV	10/II 7/II 10/II 7/II 4/II 8/II 9/II 9/II	tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů: ○ hovězí maso ○ telecí maso ○ vepřové maso ○ skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso ○ z mletého masa ○ z ryb, korýšů a měkkýšů ○ z drůbeže ○ ze zvěřiny – kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě jednotlivých skupin pokrmů
– aplikuje znalosti o potravinách a výživě v přípravě pokrmů – charakterizuje skupiny pokrmů, zná jejich druhy a principy přípravy základních druhů pokrmů – popisuje a vysvětluje jednotlivé kroky vybraných technologických postupů přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých skupin: pokrmy ○ na objednávku ○ studené kuchyně ○ předkrmů ○ moučníků ○ speciality národní a regionální kuchyně ○ vybraných zahraničních kuchyní a souvislosti s gastronomickými pravidly – vysvětlí podstatu vztahujících se kulinářských technik a	14/III 14/III 10/III 12/III 8/III 12/III	<u>Základy technologie přípravy pokrmů:</u> – vybrané technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů: ○ pokrmy na objednávku ○ studené kuchyně ○ předkrmů ○ moučníků ○ speciality národní a regionální kuchyně ○ vybraných zahraničních kuchyní a souvislosti s gastronomickými pravidly – kulinářské techniky a postupy, nové trendy

postupů při přípravě pokrmů – navrhuje maso na úpravu minutek – prokáže znalost hyg. předpisů platných pro studenou kuchyni – charakterizuje skupiny, druhy a principy přípravy základních druhů předkrmů – vymezí druhy, obecné principy a postupy přípravy jednotlivých těst a moučníků – zdůvodní použití určitých surovin k přípravě – popíše přípravu základních restauračních moučníků – uvede druhy a principy přípravy specialit národní a regionální kuchyně – charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů – popíše principy přípravy vybraných pokrmů zahraniční kuchyně – sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí – používá aktivně a kreativně odborné zdroje informací (kulinářská akademie, facebook renomované www stránky, odborné časopisy) a znalosti z OV		při přípravě jednotlivých skupin pokrmů ○
– zaujímá kritické stanovisko k současné gastronomii a gastro provozovnám, navrhuje vlastní řešení	5/III	– zážitková gastronomie, nové trendy, menu



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2018			
Datum platnosti:	od 1. září 2018 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Potraviny a výživa			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1,5	1	1	3,5

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce
- rozvoj dovedností žáků učit se a být připraven se celoživotně vzdělávat a vyhledávat informace
- rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce
- vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel
- přehled o výživě, znalost zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování
- sestavit nabídkové listy výrobků a služeb dle různých kritérií
- uplatňování správných stravovacích návyků a hygienických požadavků v gastronomii a v osobním i profesním životě

Charakteristika učiva:

- navazuje na ostatní odborné předměty, podporuje je a prohlubuje
- v 1. ročníku se žáci seznámí s kritérii pro výběr potravin, systém objednávání, péči a skladování potravin a nápojů, systémem značení potravin, uvádění alergenů na potravinách i v pokrmech, se složením potravin, významu jednotlivých živin pro lidský organismus a se složením a tržními druhy potravin rostlinného původu
- ve 2. ročníku seznamuje s potravinami živočišného původu, jejich složením, tržními druhy a technologickým využitím
- ve 3. ročníku je obsažen přehled sortimentu nápojů, základní přehled o procesu trávení a vstřebávání živin, o racionální výživě, výživových směrech, diferencovaném stravování, dietách



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žáci jsou vedeni k:

- osvojení si zásad racionální výživy a zdravého životního stylu
- prohlubování a rozšiřování vědomostí o využití a zpracování potravin a nápojů
- rozvoji dovedností a k učení, aby byli připraveni celoživotně se vzdělávat
- práci s informacemi z různých zdrojů a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií

Strategie výuky:

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- dialogové slovní metody
- skupinová výuka
- samostatná domácí práce
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- odborné exkurze
- použití didaktických pomůcek (odborné publikace, knižní specializované publikace)

Hodnocení výsledků žáka:

- numerické v kombinaci se slovním - vychází z platného školního klasifikačního řádu
- znalosti jsou ověřovány průběžně aktivizačním cvičením, skupinovými pracemi
- zvládnutí učiva tematického celku se ověřuje vždy písemně, dále zpracováním různých projektů
- v předmětu se píše výstupní ročníkové testy

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednášku) a pořizovat si poznámky
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- získat přehled o způsobech ochrany přírody používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopit vlastní odpovědnost za své jednání a snažit se aktivně podílet na řešení environmentálního rozvoje
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání
- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- pracovat s informacemi, vyhodnocovat je a využívat informace
- orientovat se ve službách zaměstnavatelů, účelně využívání jejich informačního zázemí

Odborné kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin, nápojů a požadavky na jakost dle principů systému HACCP
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- porozumět souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem
- sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – charakterizuje základní skupiny potravin – uvede kritéria pro výběr potravin při nákupu – popíše chronologickou posloupnost úkonů při nákupu potravin včetně průvodní dokumentace – uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů – vysvětlí označení potravin a nápojů, uvádění alergenů v potravinách – určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	12/I	<u>Potraviny a nápoje:</u> – rozdělení a charakteristika potravin – výběr a nákup potravin – skladování a ošetřování potravin a nápojů – označování potravin – alergenů
– má přehled o významu základních i přídatných živin – chápe a umí pracovat s nutriční hodnotou potravin	11,5/I	– složení potravin
– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě – orientuje se ve správném způsobu skladování	26/I	– využití a zpracování potravin rostlinného původu: ○ ovoce ○ zelenina ○ luštěniny ○ brambory ○ houby ○ obiloviny, mlýnské a pekařské výrobky ○ sladidla ○ pochutiny
– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě – orientuje se ve správném způsobu skladování	9/II 24/II	– využití a zpracování potravin živočišného původu: ○ mléko a mléčné výrobky ○ vejce ○ tuky <u>jatečné a nejatečné maso:</u> ○ hovězí maso ○ telecí maso

		○ vepřové maso ○ skopové, jehněčí, kůzlečí a další druhy mas ○ drůbež ○ ryby a plody moře ○ zvěřina ○ vnitřnosti, krev, kosti ○ masné výrobky
– rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek – chápe principy výroby jednotlivých skupin nápojů – vysvětlí vliv alkoholu na lidské zdraví	10/III	– rozdělení a charakteristika nápojů: ○ nealkoholické nápoje ○ pivo ○ víno ○ lihoviny ○ podávání alkoholu mladistvým
– vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	5/III	<u>Výživa:</u> – trávicí soustava, proces trávení – metabolismus živin
– objasní podstatu racionální výživy – rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě – uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu – charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě – navrhne různé typy jídelníčků s ohledem na diferencovanou výživu	10/III	– racionální výživa, směry ve výživě – diferenciaci ve výživě
– vysvětlí úlohu dietního stravování – objasní zásady přípravy diet. pokrmů – charakterizuje hlavní typy léčebných diet – aplikuje dietní systém do jídelníčku	5/III	– dietní stravování – tvorba jídelníčků



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2018			
Datum platnosti:	od 1. září 2018 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Zařízení provozoven			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	0	0	1

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

- vytvoření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a respektování stanovených pravidel
- utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování
- seznámení s vybavením a provozem výrobních, odbytových a ubytovacích středisek gastronomických zařízení
- uplatňování správných hygienických pravidel a BOZP v gastronomii
- využívání ekonomických informací pro zabezpečení provozu

Charakteristika učiva:

- seznamuje s hygienickými zásadami, systémem HACCP a riziky vyplývajícími z nedodržování hygienických předpisů
- informuje o právech a povinnostech v oblasti BOZP
- vytváří představu o cílech, struktuře a organizaci práce ve veřejném stravování
- informuje o základních druzích strojů, zařízení a technologii vyskytující se v gastronomických provozech, seznamuje s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a správnou údržbou
- vytvoří představu o charakteru a činnosti ostatních středisek v rámci provozovny

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žáci jsou vedeni k:

- porozumění různým technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z oboru gastronomie
- respektování a ochraně přírodního a životního prostředí
- vytváření si odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování stanovených pravidel
- rozvoji dovedností a přípravě na celoživotní vzdělávání

Strategie výuky:

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce:

- frontální výklad učitele
- dialogové slovní metody
- skupinová výuka
- referáty žáka k dílčím tematickým celkům
- prezentace výsledků práce
- multimediální metody využití počítače, videa, DVD, dataprojektoru apod.
- návštěva gastronomických výstav
- použití didaktických pomůcek (firemní katalogy, odborné periodické publikace, knižní specializované publikace)

Hodnocení výsledků žáka:

- numerické v kombinaci se slovním - vychází z platného školního klasifikačního řádu
- znalosti jsou ověřovány průběžně aktivizačním cvičením, skupinovými či samostatnými pracemi s důrazem na mezipředmětové vztahy
- zvládnutí učiva tematického celku se ověřuje vždy písemně, dále zpracováním různých projektů
- v předmětu se píše výstupní ročníkové testy

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov) a pořizovat si poznámky
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak celosvětové sítě Internet
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- přijímat hodnocení svých výsledků s pozitivní zpětnou vazbou
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj

Průřezová témata:

Žák by měl:

- hledat kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- vážit si materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat je pro budoucí generace
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivací k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- naučit se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich představy

Odborné kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- znát způsoby skladování potravin
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – má přehled o požadavcích na hygienu ve výrobním středisku – zná ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci – uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	6/I	<u>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce:</u> – hygienické předpisy v gastronomii – BOZP, pracovní právní problematika



– rozlišuje druhy veřejného stravování, zná znaky uzavřeného a otevřeného stravování – orientuje se ve struktuře výrobního střediska – popíše organizaci práce ve výrobním středisku – rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce – uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – bezpečnost výrobních zařízení – využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zboží – uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů, alergenů – vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace – charakterizuje alimentární nákazy	1/I 3/I 10/I 6/I	– úkoly společného stravování <u>Výrobní středisko:</u> – rozdělení na jednotlivé úseky – základní vybavení výrobního střediska: ○ zařízení na mechanické zpracování surovin ○ zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů ○ zařízení na uchování pokrmů a nápojů ○ chladicí a mrazicí zařízení ○ zařízení umýváren – druhy skladů – kritické body HACCP – alimentární nákazy
– orientuje se v odbytových střediscích a charakterizuje jejich specifika	2/I	<u>Odbytové středisko:</u> – druhy a znaky středisek
– charakterizuje druhy ubytovacích zařízení – rozlišuje znaky UZ různé úrovně (kategorizace) – má přehled o základní ubytovací administrativě	5/I	<u>Ubytovací středisko:</u> – druhy a znaky středisek různé úrovně – doporučující charakter kategorizace – dokumentace v ubytovacím středisku – faktor udržitelného rozvoje



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/002 Kuchař – číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 20138 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Odborný výcvik			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	14,5	16,5	16,5	47,5

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu

- Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňovat v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech.
- Poskytuje základní poznatky týkající se vybavení odbytových středisek, způsobech obsluhy a organizace práce v odbytových střediscích.
- Žáci ovládají způsoby přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost.
- Žáci jsou vedeni k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven, k jejich údržbě.
- Důležitou součástí je vedení žáků k dodržování zásad společenského chování, profesního vystupování a estetického cítění, projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace.
- Důraz je kladen na dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a o ochraně spotřebitele.

Charakteristika učiva

- Poskytuje žákům soubor vědomostí, praktických dovedností, návyků a postojů vedoucích k uplatnění v budoucí profesi.
- Plní funkci integrujícího předmětu, uplatňování gastronom. pravidel, technologie přípravy jídel a zásad techniky obsluhy v praxi.
- Získání základních dovedností v poskytování gastronomických služeb.
- Praktické provádění jednoduché a složité obsluhy při servisu pokrmů a nápojů.
- Přímo na pracovištích se žáci učí zvládat mimořádné i problémové situace a celoživotně sledovat moderní trendy v oboru.
- V odborném výcviku jsou vedeni k dodržování hygienických pravidel a zásad bezpečnosti práce.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k poctivosti, slušnosti, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

Strategie výuky

Metody a formy:

- expoziční doporučené metody: motivační vyprávění, rozhovor, skupinová diskuse
- metody slovního projevu: výklad, popis, vysvětlení, rozhovor
- metody nácviku dovedností: demonstrace, demonstrace s výkladem, problémová situace, didaktická hra
- fixační metody: ústní opakování učiva, procvičování, praktické upevňování dovedností
- metody práce s odborným textem: vyhledávání informací, práce s Internetem, studium odborné literatury
- důraz na motivační činitele: soutěže, řešení konfliktů, prezentace práce žáků, prezentační akce školy – rauty
- školní projekty
- problémové učení, týmová práce, kooperace
- frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování

Pomůcky:

- odborná literatura, učebnice, odborný tisk
- technické zařízení
- cvičné kuchyně, jídelny, vinárna, pracoviště a provozovny zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku

Hodnocení výsledků žáků:

- použití slovního i numerického hodnocení, dle školního klasifikačního řádu
- kritéria hodnocení: kvalita provedené práce, pracovní přístup, chování, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost, sebehodnocení
- průběžná kontrola písemných úkolů: normování pokrmů, vypracování JL, NL, menu.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- 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 svého učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování
- vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem, popř. při prezentaci své práce před spolužáky
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle

Průřezová témata:

Žák by měl:

- umět řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- být motivován k aktivnímu pracovnímu životu, systematickou přípravou k flexibilnímu uplatnění a prosazení na trhu práce.
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, uplatňovat zásady BOZP a PO
- mít kompetence k práci s informacemi, celoživotnímu osvojování ICT standardů v oboru

Odborné kompetence:

Žák by měl:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- umět sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy BOZP a PO - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - vysvětlí účel kritických bodů, jeho fungování v praxi	12/I, 14/II, 14/III	Základní hygienické předpisy BOZP, PO Kritické body HACCP
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - orientuje se ve skladu, vedení evidence zásob	6/I	Význam, úkoly odbytu - členění a kategorizace odbytových středisek - povinnosti obsluhujících a základní pomůcky
- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - rozlišuje malý a velký stolní inventář - přiřadí inventář k pokrmům a nápojům - používá základní inventář	43,5/I	Vybavení a zařízení na úseku obsluhy: Inventář - čištění, údržba, použití, uskladnění - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - malý stolní inventář - příbory - inventář na pokrm - inventář na nápoje - pomocný inventář - pomocné stoly a vozíky
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - připraví pracoviště na provoz - provádí činnosti po skončení provozu, úklid pracoviště, inventáře	6/I	Příprava a údržba pracoviště před, během a po skončení provozu

– pracuje s inventářem určeným pro jednoduchou obsluhu – rozlišuje dvou talířový a tří talířový způsob servisu – správně servíruje studené a teplé nealko i alkoholické nápoje – doprostírá objednávku a sklízí použitý inventář – uvědomuje si potřebu komunikace v praxi	72/I	Technika jednoduché obsluhy Nácvik pracovních činností: – nošení talířů, polévkových talířů, šálků – základní pravidla servisu teplých a studených nápojů, použití vhodného inventáře – doprostírání z plat a přenosných talířů – odnášení upotřebeného inventáře – základy práce s překládacím příborem
– zakládá inventář na podávání snídaní, přesnídávek a svačin a ovládá jednotlivý servis – nabízí sortiment vhodný pro podávání snídaní, přesnídávek a svačin – zakládá inventář na jednoduché menu – servíruje jednotlivé chody	18/I	Podávání – snídaní – přesnídávek – svačin – obědů – večeří
– aplikuje gastronomická pravidla při sestavování jídelních a nabídkových listů, menu pro různé příležitosti s využitím sezónních a lokálních surovin – rozumí souvztažnosti mezi pokrmy a nápoji – graficky je upravuje	30/I	Gastronomická pravidla – praktické sestavování jídelních a nápojových lístků s využitím sezónních a lokálních surovin – jednoduché menu - příprava inventáře, prostírání a úprava slavnostních stolů
– rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska – hospodárně nakládá se surovinami – ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin	30/I	Inventář – použití, ukládání – nácvik činností spojených s přípravou surovin (např. měření, vážení) – předběžná úprava při zpracování potravin – základní technika kuchařských dovedností
– rozlišuje rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů – posuzuje technologické ztráty při různých úpravách	48/I	Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení
– ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek	48/I, 7/III	Polévky – příprava hnědých a bílých polévek,

- orientuje se v základních druzích polévek - zvládá zpracování základní suroviny - zabývá se zásadami racionální stravy		jednotlivé druhy vývarů - vložky, zavářky - suroviny na přípravu polévek - zahušťování, dochucování, zjemňování
- připravuje technologické postupy přípravy základních omáček - volí způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně - zpracovává omáčky na základě probraných surovin - posuzuje jejich charakteristiku a vhodnost zařazení	78/I, 14/III	Omáčky - příprava základů - bílé a hnědé omáčky - druhy omáček a jejich použití
- připravuje jednotlivé druhy příloh - dokáže k přípravě použít dříve probrané základní suroviny - připravuje bezmasá jídla z jednotlivých surovin, - volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy	60/I, 14/III	Přílohy - z brambor, mouky, rýže, luštěnin, těstovin - doplňky k jídlům, příprava salátů Příprava bezmasých jídel - z brambor, zeleniny, mléka, rýže, vajec, sýrů, luštěnin, obilovin
- ovládá užití probraných surovin v jejich vzájemné kombinaci - dokáže je vzájemně zkombinovat a vytvořit jednoduché menu	27/I	- kombinace probraných surovin - příprava jednoduchých menu
- charakterizuje a uplatňuje v praxi systémy a způsoby obsluhy - zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	14/II	Systémy obsluhy - organizace a řízení práce v odbytu, koordinace činností odbytového střediska - systém vrchního číšníka, obvodový, francouzský Způsoby obsluhy- koordinace činností odbytového střediska - restaurační, kavárenský, vinárenský, slavnostní
- uplatňuje pravidla a techniku obsluhy - připravuje pracoviště včetně vhodného inventáře - volí vhodné formy organizace práce - uplatňuje základní formu složité obsluhy - servíruje jednotlivé chody - používá speciální vybavení pro servis - rozlišuje význam tekutin při servisu	56/II	Základní pravidla a technika obsluhy servisu pokrmů a nápojů ve vyšší formě jednoduché obsluhy Přijetí objednávky, přejímka a evidence pokrmů Způsob placení - vyúčtování s hostem, objednavatelem

– vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů – rozděljuje a charakterizuje nápoje – uvede způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou – odborně pracuje na keridonu – ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů – chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze		Složitě menu: - příprava inventáře, prostírání a úprava slavnostních stolů - podávání jednotlivých chodů složitěho menu Složitě obsluha – základní forma - technika obsluhy - zásady pro překládání pokrmů - podávání polévek, ryb, hlavních chodů, sýrů, moučníků
---	--	--

– uplatňuje vyšší formu složité obsluhy – připravuje pracoviště a používá vhodný inventář – dodržuje pracovní postupy v rámci obsluhy – pracuje na základě komunikace s hostem a přání hosta – vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů – dodržuje bezpečnostní a hygienická kritéria – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy – chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	70/II, 35/III	Složitá obsluha - vyšší forma – servis aperitivů, digestivů – příprava dresinků a míchání salátů – dohotovování pokrmů před hostem – flambování – dranžírování – porcování ovoce
– posuzuje význam tekutin v lidském těle – dodržuje skladovací podmínky jednotlivých nápojů – přiřazuje k jednotlivým nápojům inventář a provádí servis – ovládá pracovní postupy sommeliera, – ovládá servis vína – zvládá provoz výčepního zařízení a jeho sanitaci – správně servíruje pivo – vyjmenuje druhy piva – ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	30/II, 14/III	Nápoje – skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání Práce sommeliera - pracovní postupy, – vhodný inventář, servis lahvového vína, skladování vína – servis vína Obsluha a údržba pivního zařízení – servis, inventář na pivo
– uplatňuje vhodné formy obsluhy podle charakteru střediska – ovládá pracovní postupy baristy – používá způsoby obsluhy a vhodný inventář – ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	21/II	Práce baristy, – pracovní postupy, servis, vhodný inventář Kavárna, vinárna, bar – ostatní společensko-zábavní střediska
– připravuje pokrmy podle technologických postupů – použije vhodné části masa podle druhu tepelné úpravy – posuzuje maso z hlediska výživy – volí vhodnou přílohu, dohotovuje, esteticky upravuje hotové	77/II, 14/III	Hovězí maso – příprava a předběžná úprava potravin – tepelné úpravy pokrmů – příprava základů – vaření, dušení, pečení

výrobky		– úprava vnitřností
– volí části masa na tepelnou úpravu – připravuje pokrmy podle technologických postupů – posuzuje maso z hlediska výživy	56/II, 7/III	Telecí maso – příprava a předběžná úprava potravin – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení – úprava vnitřností
– využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin – volí části masa pro vhodnou tepelnou úpravu – připravuje pokrmy podle technologických postupů – dohotovuje, expeduje, esteticky upravuje hotové výrobky	77/II, 14/III	Vepřové maso – příprava a předběžná úprava potravin – vaření, dušení, pečení, smažení – úprava vnitřností – příprava uzeného masa a slaniny - speciální výrobky – vepřové hody
– ovládá předběžnou úpravu pokrmů ostatních druhů masa jatečných zvířat – vhodně používá tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy – využívá poznatků o zdravé výživě	42/II, 7/III	– Skopové, jehněčí, kůzlečí maso - příprava a předběžná úprava potravin - vaření, dušení, pečení, smažení - úprava vnitřností Králičí maso - vaření, dušení, pečení, smažení
– si prohlubuje a rozšiřuje dovednosti z oblasti přípravy pokrmů z ryb – volí běžné druhy surovin a zpracovává je – ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností – dokáže ocenit přínos ryb ve zdravé výživě	14/II	Základy technologie přípravy pokrmů - z ryb, korýšů a měkkýšů - předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vaření, dušení, pečení, smažení - příprava vnitřností z ryb
– ovládá předběžnou úpravu pokrmů z drůbeže – připravuje pokrmy podle technologických postupů – volí vhodné tepelné úpravy drůbeže – posuzuje maso z hlediska výživy	14/II	Drůbež - hrabavá a vodní - předběžná příprava, vykostování, porcování - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení

		- druhy a příprava nádivek - příprava drůbežích vnitřností
- ovládá předběžnou úpravu pokrmů ze zvěřiny - vhodně používá tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy - připravuje pokrmy podle technologických postupů	14/II	Zvěřina - předběžná příprava zvěřiny - srstnatá, pernatá a černá - vaření, dušení, pečení, smažení
- dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování - dohotovuje a expeduje pokrmy	14/II	Mletá masa - masové kašoviny, směsi - tepelné úpravy - příprava a kořenění
- připravuje výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti - upravuje je na mísách - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	31,5/II, 21/III	Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů – příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena na přípravu rautových stolů - saláty, koktejly, pokrmy v aspiku, galantiny, pěny, paštiky, výrobky ze sýrů, vajec - speciality studené kuchyně - kalkulace pokrmů studené kuchyně
- dodržuje zákonné ustanovení o podávání alkoholických nápojů - je profesně připraven na činnost barmana - používá správné suroviny a vhodný inventář - připravuje nápoje podle platných zásad - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze	14/III	Barman - suroviny pro přípravu míchaných nápojů - barový inventář, barový pult - zásady pro přípravu míchaných nápojů - servis - druhy míchaných nápojů a jejich charakteristika
- rozlišuje druhy slavnostních hostin a charakterizuje je - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - sestavuje nabídku menu pro různé příležitosti - organizuje přípravu slavnostních hostin - ovládá slavnostní způsoby a systémy obsluhy, respektuje společenská pravidla - uplatňuje smysl pro estetiku cítění	110/III	Slavnostní hostiny Slavnostní menu: - příprava inventáře, prostírání a úprava slavnostních stolů - podávání jednotlivých chodů sestaveného menu Banket

– přijme objednávku, kalkuluje správnou cenu – ovládá technickoorganizační zajištění – ovládá pravidla a techniku obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti – používá při práci standardní a speciální vybavení při různých společenských příležitostech – zajišťuje úklidové práce po ukončení slavnostní hostiny – popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech – zná odlišnosti cateringu oproti běžnému provozu podniku – je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců – chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze		– příprava místnosti, tvary tabulí, výzdoba, založení inventáře, příprava dekoračního stolu – vypracování slavnostního menu k různým příležitostem – slavnostní obsluha Raut – příprava studených a teplých stolů, sortiment jídel, příprava nápojového stolu, sortiment nápojů, způsob obsluhy, práce po skončení hostiny Catering – charakteristika a význam cateringu – organizační zajištění, zajištění inventáře – příprava, průběh, likvidace akce Vyúčtování společenských akcí
– připravuje pokrmy na objednávku – zhotovuje šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám – k nim přiřazuje vhodné přílohy a esteticky je upravuje na vhodný inventář	70/III	Příprava pokrmů na objednávku – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, mleté maso, vnitřnosti – příprava šťáv, úprava příloh a obloh
– připravuje pokrmy speciálním způsobem – volí vhodnost jednotlivých úprav – doplňuje pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost	42/III	Zvláštní úpravy pokrmů – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina – rožnění, grilování, papilota, alobal – kombinace s dalšími druhy potravin – uzeniny, houby, sýry
– orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání – sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí – má přehled o trendech moderní gastronomie	42/III	Příprava pokrmů zahraničních kuchyní – stravovací zvyklosti cizích národů – příprava specialit jednotlivých národních – kuchyní: české, slovenské, anglické – krajové speciality – trendy moderní gastronomie



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– připravuje základní druhy těst – připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů – snižuje energetickou hodnotu moučníků	35/III	Moučníky – kynuté a lité těsto – plundrové a listové těsto – piškotové těsto – odpalované těsto
– charakterizuje základní druhy diet – na jejich základě připravuje pokrmy – rozlišuje použití surovin a postupů	21/III	Příprava pokrmů dietní kuchyně – odlišnosti technologických postupů – použití základních surovin – způsoby dochucování – vegetariánská jídla, makrobiotika



Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Stolníčení			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1,5	1	1,5	3

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům základní vědomosti z oblasti společenské výchovy, profesního jednání, hygieny, bezpečnosti práce, estetiky a sociální psychologie. Předmět má seznámit žáky s inventářem na úseku obsluhy, technikou odbytu, typologií odbytových středisek a slavnostních hostin. Seznámí se s gastronomickými pravidly a naučí se sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky. Jsou jim vštěpovány základy sommeliérských, barmanských dovedností a práce výčepního. Zároveň žáky upozorňujeme na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesními riziky. Žáci si osvojují komunikační dovednosti na osobnostní i odborné úrovni. Jsou vedeni k samostatné, soustavné a svědomité práci.

Charakteristika učiva:

Stolníčení vychází z kurikulárního rámce Odborného vzdělávání – odbyt a obsluha. Předmět je rozdělen rovnoměrně do 3 ročníků po 1 hodině týdně – při výuce teorie ob týden jsou to 2 hodiny v teorii týdně. Učivo vytváří teoretický základ pro odborný výcvik v obsluze, kde jsou získané kompetence upevňovány a prohlubovány. Tyto dva předměty se prolínají a navazují na sebe. Učivo zahrnuje významné tematické celky – hygiena a bezpečnost v obsluze, společenské chování a stolování, způsoby a systémy obsluhy, nabídkové lístky a menu, odbytová střediska, práce výčepního, základy sommeliérství a barmanství, společenské akce

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu aby žáci získali pozitivní vztah ke gastronomii, naučili se jednat jak s hosty, tak i se svými kolegy. Při své práci dodržují zásady etiky a morálky. Žáci se naučí používat auto-evaluaci nejen ve svém profesním, ale i osobním životě a berou principy trvale udržitelného rozvoje v rámci environmentální politiky jako běžnou součást svého života.

Strategie výuky:

Při výuce jsou používány tyto metody a formy práce:

- výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse
- práce s učebnicí, studijními materiály, elektronickou učebnicí, didaktickou technikou a Internetem
- ústní shrnutí a opakování učiva, procvičování, praktické upevňování
- demonstrace, skupinové vyučování a praktická cvičení

Hodnocení výsledků žáků:

- průběžné písemné zkoušení prostřednictvím klasických i multi-choice testů, ústní zkoušení po probrání jednotlivých tematických celků – hodnocení na základě školního klasifikačního řádu na hodnocení ústního zkoušení se podílí i ostatní žáci
- samostatné práce vytvořené na dané téma – menu; jídelní, nápojový a vinný lístek a banketní scénář
- aktivita žáka při hodinách a plnění zadaných úkolů

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- s porozuměním poslouchat mluvený projev a pořizovat si poznámky
- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- používat odbornou terminologii a dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění pro svou odbornou kvalifikaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání.
- být připraven přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám
- pracovat s PC s běžným základním a aplikačním softwarem
- získávat informace z otevřených zdrojů prostřednictvím Internetu

Průřezová témata:

Žák by měl:

- procvičovat dovednosti jednat s lidmi a hledat kompromisních řešení při řešení konfliktů v obytném středisku
- esteticky a citově vnímat své okolí a životní prostředí
- pochopit vlastní odpovědnosti za své jednání v souladu s řešením environmentálních problémů a TUR
- vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si základní představy o nich
- používat základní a aplikační software v průběhu celého studia Stolničení
- pracovat s informacemi, komunikačními prostředky, Internetem a materiály v elektronické podobě

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – charakterizuje pomůcky a oblečení obsluhy – řeší možné nehody v obsluze – dodržuje základní právní předpisy týkající se hygieny, bezpečnosti a požární ochrany	4/I	Pracovní oblečení a pomůcky obsluhy Zásady hygieny a bezpečnosti v obsluze
– profesionálně jedná v souladu se společenskými pravidly a zásadami – profesionálně jedná ve styku s hosty	6/I	Základní společenská pravidla Zásady chování u stolu Společenské chování a obecná pravidla chování obsluhujících na pracovišti k hostům Správné stolování
– je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem, s pravidly racionální výživy – sestaví menu pro různé příležitosti s využitím sezónních a lokálních surovin – vyhledává samostatně na internetu nové informace a trendy v gastronomii	6/I, 2/II	Gastronomická pravidla Sestavení menu
– sestavuje typickou nabídku pokrmů pro restaurace – uvede náležitosti jídelního lístku	5/I	Jídelní lístek
– sestavuje typickou nabídku nápojů pro restaurace – uvede náležitosti nápojového lístku – zná správné teploty podávaných nápojů – ovládá techniku podávání nápojů	5/I	Nápojový lístek
– volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb – pojmenuje různé formy platby	2/I	Formy prodeje. Způsoby a druhy nabídky

– popíše organizaci práce a úkoly jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku; – organizuje práci v odbytovém středisku, charakterizuje různé formy obsluhy	6/I	Způsoby a systémy obsluhy
– zná způsob přípravy na provoz; – přijme objednávku, kalkuluje cenu, zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatelem; nakládání s tržbami	10/I	Základy obsluhy - hlavní zásady obsluhy - základní pravidla a technika obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu - evidence a přejímka pokrmů a nápojů - údržba pracoviště během provozu - práce po skončení provozu - vyúčtování tržeb
– charakterizuje jednotlivé denní příležitosti stolování a jejich zvláštnosti – volí vhodný inventář k servisu jednotlivých chodů a nápojů – zná správné teploty podávaných nápojů – vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb – orientuje se ve formách a pravidlech jednoduché obsluhy, vysvětlí odborný servis pokrmů a nápojů v jednoduché obsluze	6/I	Jednoduchá obsluha - charakteristika a specifika servisu snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří - servis jednotlivých chodů v jednoduché obsluze - servis studených a teplých nápojů
– orientuje se ve formách a pravidlech složité obsluhy – používá zásady práce před hosty – ovládá techniku složité obsluhy, používá vhodný inventář – charakterizuje jednotlivé způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta; – zná základní pracovní postupy dohotovování pokrmů	13/II	Složitá obsluha -základní forma -vyšší forma - práce u stolu hosta – význam, zásady
– popíše inventář a postup pro servis fondue, hot-pot, barbecue, ragletta – používá speciální inventář pro zážitkovou gastronomii	2/II	Pokrmů připravovaných u stolu hosty
– sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro vinárny – zařadí vína podle platné klasifikace	4/II	Vinárny, Vinařství a vinohradnictví

– rozlišuje druhy vináren včetně inventáře, vybavení a servisu		Nabídka a servis vín Vinný lístek
– sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro kavárny – rozlišuje druhy kaváren včetně inventáře, vybavení a servisu	3/II	Kavárny Kávy, čaj – charakteristika, příprava nápojů a servis – práce baristy, teatendra
– rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení a servis	3/II	Ostatní společensko-zábavní střediska – bary, koliby, salaše gastro-zařízení při jiných činnostech
– orientuje se ve skladování nápojů – popíše pivní zařízení	3/II	Pivní zařízení, moderní způsoby skladování a čepování
– definuje základní druhy destilátů a likérů a charakterizuje je	5/II	Lihoviny – charakteristika, rozdělení, tržní druhy, servis prezentace
– vypracovává zkušební menu na zvolené téma v tištěné podobě	2/III	Slavnostní menu k zadanému tématu
– dělí míchané nápoje – pojmenuje správně barový inventář – popíše zásady práce barmana	8/III	Míchané nápoje, prezentace Barový inventář Práce barmana
– zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce – charakterizuje banket – připraví scénář pro realizaci banketu - ovládá písemnou dokumentaci hostin – vypočte cenu nakupovaných surovin – nanormuje pokrm a vypočte jeho prodejní cenu – připraví podklady pro vyúčtování	25/III	Banket Organizační zajištění banketu Příprava a úprava slavnostní tabule Banketní obsluha Servis pokrmů a nápojů Normování, žádanka a výdejky na potraviny a inventář. Vypracování kalkulace Vyúčtování a práce po skončení hostiny
– charakterizuje raut – jeho znaky, servis a sortiment – sestaví nabídku rautu	4/III	Raut
– rozlišuje druhy slavnostních hostin a charakterizuje je	3/III	Ostatní druhy slavnostních hostin
– charakterizuje znaky etážového servisu	7/III	Ubytovací zařízení – obsluha, kategorizace a



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

– charakterizuje obsluhu v hotelové hale – vytvoří nabídku pokrmů a nápojů v hotelovém lístku – charakterizuje gastronomické služby v dopravních prostředcích		klasifikace Room service - etážový servis Obsluha v hotelové hale Hotelový lístek Obsluha v dopravních prostředcích
---	--	--



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35			
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař- číšník			
Školní vzdělávací program:	MENU 2022			
Datum platnosti:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem			
Učební osnova předmětu:	Komunikace			
Počet vyučovacích hodin týdně:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
	1	1	0	2

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU:

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Komunikace je naučit žáky uvědomovat si a plně prožívat vlastní identitu. Ná vazně aktivně využívat všech složek komunikace v profesním i společenském kontaktu. Rozvíjet sociálně komunikativní kompetence, kultivovat vlastní emoční prožívání. Cílem je naučit žáky empatickému nazírání a tím umožnit intenzivnější vnímání a pochopení chování a jednání druhých osob, v rovině profesních a mezilidských vztahů. Důležitým cílem je také aktivní zvládnutí procesu učení, využívání neverbální komunikace a osvojení si základních složek verbální a písemné komunikace, včetně stavby a techniky verbálního projevu. Cílem je vést žáky k osvojení zásad profesní komunikace, duševní hygieny a zdravého životního stylu. Směřovat žáky k vědomému začlenění bio-psycho-sociálního zdraví do hodnotové orientace osobnosti. Osvojovat si aktivní přístup k prvkům komunikace při respektování zásad pracovní a společenské etikety formou praktického nácviku řešení reálných modelových situací a jednoduchých projektů, běžných v oblasti služeb a v mezilidských vztazích.

Charakteristika učiva:

V úvodní části předmětu se žáci seznámí s obsahem základních pojmů sociální psychologie a psychologie osobnosti. Naváže blok psychologie učení, zaměřený na praktické využití obecných závěrů při získávání, třídění a uchovávání informací. Následuje nejobsažnější celek psychologie mezilidských vztahů zaměřený na pochopení objektivních souvislostí nastávajících při profesním i osobním kontaktu, s důrazem na praktické zvládnutí identifikace a aktivní používání prvků neverbální komunikace, schopnosti zformulovat a kultivovat slovní projev. Navazuje učivo shrnující specifika komunikace a využití psychologie ve službách, zaměřené na účinné jednání s lidmi, řešení konfliktních situací i reálných modelových situací v oblasti služeb. Poslední celek předmětu se zabývá praktickými zásadami duševní hygieny, schopnosti aktivního odpočinku a vedení zdravého životního stylu, jako základního předpokladu trvale udržitelného vysokého profesního výkonu pracovníka ve službách. V II.ročníku se žáci seznámí s prvky písemné



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

komunikace běžné v základní oblasti pracovních a obchodních vztahů. Předmět je součástí společenskovední složky kurikula a navazuje na předmět základy společenských věd. Výuka bude probíhat v dotaci 1hod.týdně v I.a v II. ročníku.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby si žáci uvědomovali vlastní emoční prožívání a dokázali pochopit chování a jednání druhých v rovině mezilidských a profesních vztahů. Směřuje k osvojení zásad týmové práce při respektování jedinečnosti osobnosti a nacházení účinné strategie pro jednání s lidmi a při řešení konfliktních situací. Vede ke kritickému ztotožnění se s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích. Vede k osvojení zásad duševní hygieny a dodržování pravidel práce v pracovní skupině a celoživotní odpovědnosti za své bio-psycho-sociální zdraví.

Strategie výuky:

Učivo si žák osvojuje na základě sociálně-komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací a možnostmi jejich řešení, činnostního učení a autodidaktických metod. Široce je využíváno praktických cvičení pro řešení modelových situací, rétorických projevů a samostatné i týmové řešení jednoduchých projektů.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě ústního a písemného zkoušení, úrovně zpracování zadaných úkolů (seminárních prací, řečnických prezentací s využitím vizualizace, a jednoduchých projektů). Dále je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce a vlastní kreativita při vypracování zadaných úkolů. Pro hodnocení a klasifikaci žáků v předmětu se využívá školního klasifikačního řádu.

PŘÍNOS PŘEDMĚTU K ROZVOJI KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT:

Klíčové kompetence:

Žák by měl:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- 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 svého učení od jiných lidí
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přispívat k vytváření vstřícných vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný

Průřezová témata:

Žák by měl:

- mít vhodnou míru sebevědomí, sebe-odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- být schopen odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- být chopen jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- být ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- samostatně a aktivně poznávat okolní prostředí, získávat informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- dokázat esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí

- osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání a celoživotního učení pro život, být motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- aktivně pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

ROZPIS UČIVA:

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Učivo
Žák: – aplikuje poznatky obecné psychologie v osobním i pracovním životě, aktivně vnímá složky osobnosti (temperament, schopnosti, charakter) a chápe specifika individuálního zaměření osobnosti (potřeby, motivace, zájmy, poruchy zaměřenosti, citové deprivace, frustrace, sebe-aktualizace osobnosti) – porozumí aspektům psychologie učení a aktivně využívá druhů učení (podmiňování, aproximace, senzorické, verbální, pojmové, nápodoba) k dosažení stavu efektivního studia	4/I	Základy obecné psychologie
– analyzuje druhy komunikace (Komunikace verbální a neverbální, Komunikace symetrická a nesymetrická, Komunikace harmonická a konfliktní, Komunikace formální a neformální), a aplikuje odpovídající komunikační prvky v situacích mezilidských vztahů	3/I	Psychologie mezilidských vztahů
– vymezí prvky užití řeči těla, vysvětlí souvislost sebeúcty osobnosti – zvládne zásady držení těla, rozliší fáze anatomie setkání a aktivně používá základní prvky neverbální komunikace	4/I	Neverbální komunikace
– vysvětlí vlivy působící na mluvený projev, vymezí prvky osobnost i řečníka a charakteru řeči – vymezí souvislosti rovnováhy mezi obsahem a formou ústního či písemného sdělení – aplikuje techniky projevu (konfrontační projev nebo jednání, polemika – proti-argumentace, jak zabránit, aby nesouhlas	8/I	Verbální komunikace, rétorika

přerostl v hádku, prostředky pomáhající důrazu argumentu, prostředky vytvářející napětí, prostředky dodávající estetický účinek) pro jednoduchá sdělení nebo vyjádření názoru – porozumí logice stavby verbálního a písemného projevu – dokáže se připravit na mluvený projev a projev přednést		
– definuje specifika osobnosti pracovníka obsluhy a služeb a osobnost zákazníka – vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách – uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů – pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev – komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou – vymezí odlišnosti forem komunikace ve službách (ústní komunikace, telefonní styk, písemná komunikace, elektronická komunikace, bibliografické citace) – rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům. Řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, respektuje národní mentalitu a zvyklosti – dokáže aplikovat prvky účinného jednání s lidmi a využívat zvládací strategie běžných modelových situací v oblasti služeb (strategie jednání s lidmi - navázání kontaktu, naslouchání, argumentace, reakce na námitky, pozitivní orientace a asertivita, řešení konfliktů, zejména u náročných povahových typů osob) – uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí – vymezí hlavní prvky funkčního uspořádání podniku a pracoviště a popíše obecné zásady podnikové kultury, propagace podniku a orientuje se v hlavních podnikových předpisech	12/I	Komunikace ve službách – osobnost, vzhled – společenské chování a profesní vystupování – typologie hostů – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace – Práce s připomínkami hostů a recenzemi – Sezónní nabídky v prodeji a akce na podporu prodeje
– vysvětlí význam zdravého životního stylu	2/I	Duševní hygiena pracovníka ve službách

– charakterizuje prvky aktivní ochrany duševního zdraví a objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti		
– pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce – píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti – vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností – ovládá normalizovanou úpravu obchodního dopisu – rozlišuje jednotlivé části obchodního dopisu	8/II	Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci: – základy práce na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou – úprava písemností – vyhotovování obchodních písemností – tvorba obchodního dopisu
– vypracovává nabídku a odlišuje jejich druhy – sestavuje poptávku a objednávku – vyplňuje dodací list a fakturu – reklamuje a urguje nedostatky	13/II	Písemnosti při obchodování
– zpracuje zprávu ze služební cesty – vyplní cestovní příkaz – sestaví životopis v požadované formě a motivační dopis – vypracuje pracovní smlouvu	7/II	Písemnosti při organizování a řízení podniku
– seznámí se s tiskopisy různých bankovních ústavů – vyplní formuláře složenek	5/II	Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou

POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

Organizační podmínky

Obor bude vyučován v denní formě studia v délce 3 roky.
Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Přijímání ke vzdělávání se řídí příslušnými ustanovení zákona č. 561/2004 Sb., při splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Základní model výuky spočívá ve střídání týdne teoretického vyučování a týdne odborného výcviku jako základní formy praktického vyučování. Odborný výcvik je zajišťován na vlastních pracovištích a na pracovištích fyzických a právnických osob (smluvních pracovištích), podle rozvrhu odborného výcviku a přerazovacího plánu žáků. Rozsah vyučovacího předmětu Odborný výcvik je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost výchovně-vzdělávacího působení na žáky je Školní řád SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém i praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků, podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a jejich ochrany před sociálně-patologickými jevy. Všichni žáci a zaměstnanci školy jsou povinni se seznámit se školním řádem a řídit se jím. Seznámení se školním řádem probíhá každý školní rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize. Klasifikace a hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky konání opravných zkoušek.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, do kterých se žáci aktivně zapojují nebo jichž se účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech:

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-H/01 Kuchař – číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben a pracovišť odborného výcviku
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- pokynů k odbornému výcviku
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, jež představují zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti, §30 o školním řádu, § 65 o organizaci praktického vzdělávání)
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.

Prevence sociálně-patologických jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školní metodickou prevencí v souladu s národním programem Zdraví pro 21. století.

Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- Státní informační politika ve vzdělávání
- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- Národní program Zdraví pro 21. století

Personální podmínky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který je tvořen kmenovými pracovníky školy a instruktory, kteří vedou na odborném výcviku procvičování dovedností žáků na smluvních pracovištích. Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů pro výkon specializovaných a metodických činností
- pro koordinátora v oblasti informačních a komunikačních technologií
- pro výchovnou poradkyni a metodičku prevence
- pro koordinátorku environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- studium k prohlubování odborné kvalifikace
- krátkodobé vzdělávání formou nabízených kurzů a seminářů
- vzdělávání e-learningovým studiem
- vzdělávání formou samostudia

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání.

Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

V případě, že učitel nesplňuje kvalifikační požadavky, bude zajištěna kvalita vzdělání těmito prostředky:

- ustanovení tzv. zavaděcího učitele, který zajistí danému učiteli metodickou a odbornou pomoc
- náslechy u kvalifikovaných a zkušených pedagogů školy
- zintenzivněnou hospitační činností s důrazem na rozbor vyučovacích hodin ve vztahu ke kvalitě výchovně-vzdělávacího procesu
- vytvořením podmínek k zahájení studia směřující k dosažení kvalifikačních požadavků, pokud učitel dosahuje výborných výsledků ve vlastní výchovně-vzdělávací práci

Materiální podmínky – prostory a vybavení



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Teoretická výuka se uskutečňuje ve vlastních výukových prostorách školy, dílčí část (zejména odborného výcviku) se uskutečňuje na pracovištích fyzických či právnických osob nebo ve výukových prostorách na základě dlouhodobého pronájmu.

Druh výukového prostoru	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna pro 32 žáků (učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem)	7	Školní tabule Dataprojektor, mobilní vizualizér Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROM, obrazové materiály, speciální software
Kmenová učebna pro 24 žáků (učebny vybaveny PC v místní síti s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem)	4	Školní tabule Dataprojektor, mobilní vizualizér Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROM, obrazové materiály, speciální software
Kmenová učebna pro 16 žáků	4	Školní tabule Zpětný projektor, mobilní vizualizér Přenosný dataprojektor + notebook Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMY, obrazové materiály, speciální software
Učebna vybavená výpočetní technikou (výuka předmětů: Informatika, Informatika v CR, Komunikace, Cizí jazyky, aj.)	2	Laserová síťová tiskárna Připojení do sítě – LAN, internet Softwarové vybavení Windows 10, Office 2013 Programy pro výuku psaní deseti prsty, účetnictví, podnikání v gastronomii a další multimediální výukové programy
Budova Gastrocentra - cvičná kuchyň	1	Vybavení moderní varnou technologií: konvektomat, plynové sporáky, horkovzdušné trouby, teflonové potřeby pro gastronomii, šokový zchlazovač, chladnice, mraznička, hnětací a nářezové kuchyňské stroje, fritézy, kuchyňské váhy, kuchařské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům HACCP Vzduchotechnika s regulovaným výkonem, zákryty nad zdroji páry Pracovní stoly z nerezového kovu Přípravná s úseky přípravy a zpracování surovin, vytloukáním vajec Sklad surovin Šatna

Budova Gastrocentra – učebna stolničení	1	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, odborné obrazové prezentace Přenosný dataprojektor + notebook
Budova Gastrocentra – gastrostudio	1	– elektrická horkovzdušná pec, šoker, elektrické a plynové dvě varné plochy, teflonové potřeby pro gastronomii, chladnice, mraznička, hnětací stroje, kuchyňské mechanické i digitální váhy, cukrářské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům (HACCP) – pracovní stoly z nerezového kovu, vzduchotechnika – PC + dataprojektor
Budova zámku: – školní kuchyně		Vybavení moderní varnou technologií: konvektomat, elektrické sporáky, horkovzdušné trouby, teflonové potřeby pro gastronomii, smažicí velkoobjemové pánve, fritézy, chladnice a chladič box, mrazničky, hnětací a nářezové kuchyňské stroje, kuchyňské váhy, kuchařské vybavení a potřeby odpovídající požadavkům HACCP Vzduchotechnika s regulovaným výkonem, zákryty nad zdroji páry Pracovní stoly z nerezového kovu Přípravna s úseky přípravy a zpracování surovin, úsek vytloukání vajec Sklad surovin Šatna
Budova zámku: – školní jídelna		Základní inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo)
Budova zámku: – minutková kuchyňka (u vinárny)		Vybavení moderní technologií: elektrické varné plochy, horkovzdušná trouba, salamandr, barová myčka, teflonové potřeby pro gastronomii, kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
Budova zámku: učebna stolničení (vinárna)		Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, flambovaní vozík, soupravy pro složitou obsluhu, presovač a mlýnek na kávu Přenosný dataprojektor + notebook
Smluvní pracoviště	21 subjektů	Pracoviště fyzických a právnických osob využívaná na základě

		smluvního vztahu pro praktické vyučování, schválená pro provozování veřejných stravovacích služeb
Tělesná výchova Letní hřiště s volejbalovým hřištěm, pronajímány prostory tělocvičny Work Out pro využití na TV i pro volnočasové aktivity		Vlastní a pronajaté sportovní náčiní pro výuku TEV Vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu a letního turisticko.- sportovního kurzu
Projektová místnost (pro individuální práci s informacemi, projektové vyuč.)		Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROM, obrazové materiály
Velká učebna (prostor pro shromažďování více tříd, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti)		TV + video + DVD Přenosný dataprojektor + notebook Variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní aj.

Organizace praktického vyučování

Základní formou praktického vyučování je odborný výcvik. Předmět je vyučován na vlastních i smluvních pracovištích. Organizační model výuky se liší u prvních a vyšších ročníků, jak je dále uvedeno. Výuka se uskutečňuje v týdenních cyklech, střídaná týdnem teoretické výuky

I.ročník oboru	
časový rozsah	obsah
1 den	Školení bezpečnosti a hygieny práce
1 den	Organizace odborného výcviku, znění školního řádu a aplikace jednotlivých ustanovení, zejména ve vazbě na OV (řád odborného výcviku, řád šaten...) Seznámení s areálem školy a výukovými prostory odborného výcviku s důrazem na dodržování bezpečnosti a hygieny práce, protipožární bezpečnosti a ochrany života a hodnot za mimořádných situací. Technologické uspořádání pracovišť. Povinnosti pracovníka na úseku přípravy pokrmů a na obsluze.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

8 týdnů OV	Výuka v učebních skupinách v prostorách školy zaměřená na získávání profesních dovedností
5 - 8 týdnů OV	Výuka na smluvních pracovištích pod vedením učitele OV a instruktorů pracovišť zaměřená na procvičování a upevňování dovedností
0-3 týdny	Absolvování specializačních a prohlubovacích odborných kurzů (barmanský, baristický, sommeliérský, dekorativní vykrajování ovoce a zeleniny, studené kuchyně...). Kurzy se většinou uskutečňují pod vedením externích lektorů, na základě individuálního zájmu žáka. Zahraniční stáže školy v rámci projektu Leonardo da Vinci či dvoustranné smlouvy s odborným obsahem vycházející z profesního zaměření žáka

Vyšší ročníky oboru	
časový rozsah	obsah
1 den	školení bezpečnosti a hygieny práce, organizace OV, znění školního řádu a aplikace jednotlivých ustanovení
4 týdny OV	Výuka v učebních skupinách v prostorách školy zaměřená na získávání profesních dovedností
6 - 12 týdnů OV	Výuka na smluvních pracovištích pod vedením učitele OV a instruktorů pracovišť zaměřená na procvičování a upevňování dovedností
0-3 týdny	Absolvování specializačních a prohlubovacích odborných kurzů (barmanský, baristický, sommeliérský, dekorativní vykrajování ovoce a zeleniny, studené kuchyně...). Kurzy se většinou uskutečňují pod vedením externích lektorů, na základě individuálního zájmu žáka.
0-3týdny	Zahraniční stáže školy v rámci projektu Leonardo da Vinci či dvoustranné smlouvy s odborným obsahem vycházející z profesního zaměření žáka

V současnosti je využíváno přes 20 smluvních pracovišť v regionu školy, na základě smluvního vztahu, většinou na dobu neurčitou.

Další materiální podmínky

U veškerých vyučovacích předmětů lze zmínit:

- učební pomůcky, didaktické prostředky, učebnice, učební texty
- e-learning
- plán modernizace výukových prostor a vybavení

Ubytování žáků je zajištěno na domově mládeže v budově školy, s celkovou kapacitou 45 lůžek, celodenním stravováním a možností mimoškolní činnosti ve formě sportovních aktivit, chovatelského kroužku chovu koní a využití prostoru klubovny s počítači, internetem, DVD přehrávačem a televizorem.



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Stravování žáků pro nebytované žáky zajišťuje školní kuchyň s jídelnou nabídkou přesnídávek v době dopoledního vyučování a obědů.

CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Škola využívá sociální partnery v široké míře v mnoha oblastech:

- pro rozvoj a řízení školy
- pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce
- pro odbornou výuku- odborný výcvik, exkurze, soutěže, další vzdělávání
- pro konání zahraničních stáží, zejména v rámci projektů Erasmus+

Pro rozvoj a řízení školy, stejně jako pro monitoring požadavků na profil absolventa a situace na trhu práce škola spolupracuje s následujícími subjekty:

- Úřad práce v Mladé Boleslavi a ÚP sousedních regionů
- Okresní hospodářská komora Mladá Boleslav
- Okresní agrární komora Mladá Boleslav
- Klub podnikatelů Mladoboleslavská
- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
- Národní agentura pro evropské vzdělávací fondy
- ČZU Praha, Institut vzdělávání a poradenství
- Národní ústav odborného vzdělávání v Praze
- Kulturní a informační středisko Mladá Boleslav

Pro zajištění odborné výuky škola v souladu s § 65 zákona č. 561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na základě smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání praktického vyučování, většinou ve formě pravidelné výuky odborného výcviku, dále na základě smluvního vztahu při poskytování služeb formou cateringu školy s využitím produktivní činnosti žáků. Další oblast spolupráce v této oblasti zahrnuje besedy, přednášky a tematické odborné exkurze a nabídku odborných specializačních a prohlubovacích kurzů v rámci profesní přípravy (např. barmanský, baristický, sommelierský, dekorativní vykrajování ovoce a zeleniny, studené kuchyně, atd.). Dále je to zapojení žáků a pedagogů do odborných soutěží v regionální i republikové působnosti (např. Gastro Junior Brno – Bidvest Cup, Gastro Hradec, Princ výčepních, O pohár Blanických rytířů, atd.).

Lektoři odborných kurzů:



- p. Picka – kurz studené kuchyně
- p. Tomanová – barmanský kurz
- p. Procházka – kurz dekorativního vykrajování ovoce a zeleniny
- p. Zakonov – sommeliérský kurz
- p. Křížka – baristický kurz
- p. Berzsiová – restaurační moučníky

Nejvýznamnější partneři v oblasti cateringu:

- MěD MB
- Hradní stráž - Pražský hrad
- Tereos TTD, a.s., Dobruška

Partneři, se kterými škola spolupracuje při přípravě a realizaci zahraničních stáží:

- Národní agentura pro evropské vzdělávací programy
- Hotel FIS Štrbské Pleso, Slovensko
- Istituto Di Istruzione Superiore „AlfredoPanzini“, Senigallia, Itálie
- Berufsfachschule für Hotel und Tourismusmanagement, Wiesau, SRN
- Gemeindeamt der Marktgemeinde Furth bei Göttweig, Rakousko
- HLF Krems, Rakousko
- SOŠ a SOU Praha - Čakovice