

**Střední škola, základní škola a mateřská škola pro sluchově
postižené, Holečkova 4, Praha 5**



Školní vzdělávací program

studijního oboru

Kuchařská výroba

65-51-E/01



Školní vzdělávací program: **Kuchařská výroba**
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025 počínaje 1. ročníkem

Školní vzdělávací program pro střední vzdělávání Střední odborné školy pro sluchově postižené,

Holečkova 4, Praha 5



Motivační název programu:

„Škola – cesta k životnímu uplatnění“

ŠVP byl vytvořen kolektivem učitelů školy podle RVP pro SOV

Předkladatel: Střední škola, základní škola a mateřská škola pro sluchově postižené,
Holečkova 4, Praha 5

Ředitel školy: Mgr. et Mgr. Václav Chmelíř

Koordinátor ŠVP: Mgr. Alena Kunclová

Kontakty: telefon: 226299321, 226299322

web: <http://www.skolaholeckova.cz>

e-mail: skoly.sp@post.cz

Zřizovatel školy: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

Karmelitská 7, 118 12 Praha 1

telefon: 257 193 111,

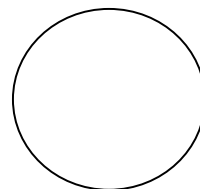
e-mail: info@msmt.cz

web: <http://www.msmt.cz>

IČO: 48 13 43 68

IZO: 61 38 55 81

REDIZO: 600 171 426



Mgr. et Mgr. Václav Chmelíř
ředitel školy

Č.j.: MŠMT-17140/2023-5

ŠVP byl schválen Pedagogickou radou dne 27. srpna 2025

ŠVP byl schválen Radou školy dne 25. června 2025

ŠVP platí od 1. září 2025 počínaje prvním ročníkem

č. j. 63709/2025



Obsah

Obsah	3
Charakteristika školy	5
Profil absolventa	6
Identifikační údaje	6
Uplatnění absolventa.....	6
Charakteristika školního vzdělávacího programu – co chceme a kam směřujeme	9
Podmínky vzdělávání a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	10
Podmínky pro přijetí ke studiu.....	11
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.....	11
Závěrečná zkouška.....	12
Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání.....	13
Poznámky k ŠVP	14
Jazykové vzdělávání	15
Přínos jazykového vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	15
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	16
Český jazyk a estetika	17
Pojetí vyučovacího předmětu.....	17
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	18
Občanský vzdělávací základ	19
Přínos občanského vzdělávacího základu k rozvoji klíčových kompetencí	19
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	20
Občanská výchova	21
Pojetí vyučovacího předmětu.....	21
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	22
Matematické vzdělávání	24
Přínos matematického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	24
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	25
Matematika	26
Pojetí vyučovacího předmětu.....	26
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	27
Vzdělávání pro zdraví	28
Přínos vzdělávání pro zdraví k rozvoji klíčových kompetencí.....	28
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	29
Tělesná výchova.....	30
Pojetí vyučovacího předmětu.....	30
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	31
Informatické vzdělávání.....	33
Přínos Informatického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí.....	33
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	34
Informatické vzdělávání.....	35
Pojetí vyučovacího předmětu.....	35
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	36
Chování pracovníků ve službách	37
Přínos oblasti chování pracovníků ve službách k rozvoji klíčových kompetencí	37
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	38
Potraviny a výživa.....	39



Pojetí vyučovacího předmětu.....	39
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	40
Zařízení závodů.....	43
Pojetí vyučovacího předmětu.....	43
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	44
Technologie.....	46
Pojetí vyučovacího předmětu.....	46
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	47
Hospodářské výpočty.....	49
Pojetí vyučovacího předmětu.....	49
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	50
Stolničení	51
Pojetí vyučovacího předmětu.....	51
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	52
Stravovací služby	53
Přínos stravovacích služeb k rozvoji klíčových kompetencí	53
Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat.....	54
Odborný výcvik	55
Pojetí vyučovacího předmětu.....	55
Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	56
Personální a materiální zajištění výuky	59



Charakteristika školy

Historie školy

Škola má bohatou tradici. Byla založena 7. prosince 1786 jako první vzdělávací instituce pro sluchově postižené na území našeho státu a páté zařízení pro vzdělávání sluchově postižených na světě. Škola se v průběhu let několikrát stěhovala. Současná budova byla postavena v roce 1902 a od té doby prošla rozsáhlou rekonstrukcí.

Umístění školy

Škola stojí na Smíchově, v blízkosti centra Prahy. Přímo před školou je autobusová zastávka, odkud je dobré spojení na Karlovo náměstí. Budova je v klidné části města, obklopena zahradou a rozsáhlými městskými sady Petřina a Kinského zahrady.

Úplnost a velikost školy

Zřizovatelem školy je Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy.

V areálu budovy je pod jednou střechou umístěno:

- speciálně pedagogické centrum,
- mateřská škola pro sluchově postižené (stanovená celková kapacita mateřské školy 22 dětí),
- mateřská škola pro děti zaměstnanců zřizovatele (stanovená celková kapacita 22 dětí),
- základní škola pro sluchově postižené (stanovená celková kapacita základní školy 99 žáků),
- střední odborná škola pro sluchově postižené, střední odborné učiliště pro sluchově postižené a odborné učiliště (stanovená celková kapacita střední školy 178 žáků),
- internát (stanovená kapacita 120 žáků),
- školní jídelna (stanovená kapacita 385 strávníků).

Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Výuka je realizována v rámci systému vyučovacích předmětů. Vzdělávání v předmětu odborný výcvik je zařazeno do všech třech ročníků. Vyučování probíhá podle zásad speciální pedagogiky a také ve smyslu vyhlášky č. 27/2016 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a žáků mimořádně nadaných, a zákona č. 155/1998 v novele č. 384/2008 Sb., o komunikačních systémech neslyšících a hluchoslepých. Pokud z důvodu krizového opatření vyhlášeného podle krizového zákona, nebo z důvodu nařízení mimořádného opatření podle zvláštního zákona, anebo z důvodů karantény, podle zákona o ochraně veřejného zdraví není možná přítomnost většiny žáků ve škole, poskytuje škola dotčeným žákům vzdělání distančním způsobem. Distanční způsob vzdělávání je pro žáky povinný.



Profil absolventa

Identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	„Škola – cesta k životnímu uplatnění“ – Kuchařská výroba
Forma studia:	denní
Délka vzdělávacího programu:	3 roky denního studia
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa

Absolvent disponuje kompetencemi pro činnost v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby, ovládá všechny pomocné práce v kuchyni, na základní úrovni připraví běžné pokrmy české kuchyně, zhotovuje pokrmy teplé a studené kuchyně, připravuje jednoduché moučníky a umí správně uchovat pokrmy.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance.

Možnosti dalšího vzdělávání absolventů

Absolventi, kteří řádně vykonali jednotnou závěrečnou zkoušku a získali tak výuční list mohou dále pokračovat na nástavbovém studiu podle Školského zákona 561/2004 Sb., § 83 ods. v oborech potravinářského zaměření nebo v oborech orientovaných na podnikání.

Výčet kompetencí absolventa

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

Kompetence osobnostní a komunikační

- absolvent má vztah k oboru a k práci,
- spolupracuje s ostatními lidmi, pracuje v týmu i samostatně, plní zadané úkoly,
- pečuje o estetický zevnějšek a estetické prostředí, ve kterém pracuje a žije,
- vystupuje kultivovaně na veřejnosti, je přívětivý, ochotný a ohleduplný ke všem svým spolupracovníkům i k pracovníkům ostatních podniků,
- identifikuje běžné problémy a hledá způsoby řešení,
- vyznačuje se osvojením všeobecně použitelných klíčových dovedností, zejména využívá informační technologie a pracuje s informacemi,
- dodržuje principy podnikatelské etiky,
- dodržuje hygienické normy, zásady BOZP a požární prevence v provozu,
- ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami,
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce,
- je schopen být loajálním zaměstnancem či odpovědným a samostatným podnikatelem.

Digitální kompetence

- absolvent ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence a využívá je ve školním a pracovním prostředí,
- samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost použít,
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech,
- volí si postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají řešenému problému,
- pracuje a propojuje digitální obsah v různých formátech,



- využívá digitální technologie pro usnadnění a zefektivnění práce,
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií, zná jejich rizika a přínosy,
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení a dat a jeho tělesné a duševní zdraví,
- v digitálním prostředí jedná eticky, ohleduplně a s respektem k druhým.

Kompetence odborné

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a technologické postupy jejich přípravy,
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- volí vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů,
- používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- umí nakládat se surovinami, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí,
- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady,
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti,
- uplatňuje nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci či při případném pracovním úrazu.

Odborné kompetence jsou rozvíjeny a nové trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- exkurze s odborným zaměřením, zpravidla jednodenní, se uskutečňují na základě mezipředmětových vztahů, komplexně rozvíjejí osobnostní i profesionální postoje žáků na odborně zaměřených veletrzích a výstavách,
- odborný výcvik na školních cvičných pracovištích a na smluvních pracovištích odborného výcviku.

Absolvent je veden tak, aby výuka v návaznosti na předchozí studium směřovala k:

- znalosti své reálné odborné i osobnostní kvality, konstruktivnímu zvažování své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- přehledu o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu,
- reálné představě o kvalitě své práce, svědomité a pečlivé práci, snaze dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivnímu přístupu k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- ekonomickému uvažování a jednání v osobním i pracovním životě, snaze o loajálnost v pozici zaměstnance,
- rozvoji svého estetického citění a tvůrčímu přístupu ve svém oboru.



Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení,
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí,
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek,
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení,
- vážili se života, zdraví,
- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami a dodržovali pracovní dobu,
- vážili si kvalitní práce jiných lidí,
- byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Předpokládané výsledky vzdělávání

Absolvent oboru Stravovací a ubytovací služby je středoškolsky vzdělaný pracovník. Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje již získané v průběhu předchozího vzdělávání. Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností oboru stravovacích služeb.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání je ukončeno jednotnou závěrečnou zkouškou po úspěšném ukončení třetího ročníku. Jednotné zadání závěrečné zkoušky podle NUV se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a z ústní zkoušky. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení jednotné závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.



Charakteristika školního vzdělávacího programu – co chceme a kam směřujeme

Porozumět svému okolí, respektovat pravidla lidského soužití a vytvořit příjemné školní prostředí

Snažíme se vytvořit ve škole příznivé klima, ve kterém si žáci, učitelé, vychovatelé, asistenti i rodiče budou partnery. Je samozřejmostí, že k žákům jsou všichni zaměstnanci vstřícní. Žáky vedeme k dodržování stanovených pravidel, odpovědnému chování a rozhodování, vysvětlujeme jim obecně uznávané životní mravní hodnoty.

Porozumět významu vzdělání

Při vyučování používáme různé metody tak, aby se práce ve škole i domácí příprava stala pro žáky zábavou. Snažíme se odstranit samoúčelnost učiva. Naším cílem je příprava pro život. Znamená to méně encyklopedických znalostí a větší sepestí s praktickým životem. Tomu napomáhají jak exkurze, tak i vytváření modelových situací ve třídách. Žáci se učí plánovat, rozhodovat a hodnotit práci svou i ostatních, posuzují a hodnotí vlastní vztah k učení, své učební výsledky i další možnosti sebevzdělávání.

Pracovat s informacemi

Komunikační bariéra je základním problémem sluchově postiženého žáka. Aby mohl získávat informace, musí zvládnout čtenářské dovednosti. Od začátku vedeme žáky k rozvoji čtenářských kompetencí. Žáci se učí pracovat s informacemi a zpracovávat je. Seznamují se s různými prostředky komunikace, využívají učebny výpočetní techniky k procvičování, rozvoji schopností a dovedností v práci s počítačem i k rozvoji komunikačních kompetencí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií. Důraz je kladen na práci s internetem. Žáci mají k dispozici i školní knihovnu.

Porozumět tomu, že učení je nepřetržitý proces – mimoškolní činnost

Program sportovní činnosti a ozdravných pobytů je naplňován ozdravnými pobyty v zahraničí, lyžařskými výcvikovými zájezdy a sportovními hrami. Tyto akce mají kladný vliv na vytváření dobrých vztahů mezi žáky i mezi jednotlivými třídami. Žáci si osvojují základy spolupráce, učí se organizovat si práci, samostatně se rozhodovat a nést zodpovědnost za svá rozhodnutí. Reálné a konkrétní situace jsou pro těžce sluchově postižené žáky nejlepší školou. Tyto akce také pomáhají ukázat cestu k zdravému životnímu stylu.

Porozumět nebezpečí kolem nás – preventivní program

Součástí školního plánování je Minimální preventivní program. Z něho vychází úzká spolupráce s odborníky na organizaci besed, systematická spolupráce výchovného poradce, psychologa a vedení školy zejména s třídními učiteli i široká nabídka programů pro volný čas.

Porozumět tomu, že jsme součástí Evropy – partneři v zahraničí

Máme partnery v zahraničí a snažíme se získat další mezi školami pro sluchově postižené v Evropě i ve světě. Navštěvují nás neslyšící žáci z Dánska, Švédska, Německa, USA a dalších zemí. Úzce spolupracujeme se slovenskými a německými školami. Ve škole pořádáme odborné semináře a prezentace.



Podmínky vzdělávání a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program Kuchařská výroba se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace o chování, výsledcích vzdělávání a k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím těchto dokumentů školy:

- školního a klasifikačního řádu,
- provozních řádů odborných učeben,
- 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, zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a žáků 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.,
- Vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění pozdějších předpisů,
- Vyhláška č. 27/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů,
- Zákoník práce.



Podmínky pro přijetí ke studiu

Přijímací řízení

Předpokladem přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky a splnění podmínek přijímacího řízení.

Zdravotní způsobilost

Podmínkou k přijetí po řádném splnění přijímacího řízení je lékařské potvrzení o schopnosti studovat zvolený obor a doporučení ke studiu na speciální škole od SPC nebo PPP.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem dle posouzení praktického nebo odborného lékaře.

Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažným onemocněním omezujícími funkce horních končetin,
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin,
- prognostickými závažnými imunodeficitními stavy,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie, epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením,
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňující zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny, pokud tuto nelze vyloučit.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Pravidla pro vypracování IVP:

- IVP se vypracovává pouze pro žáky s kombinovanými vadami, tj. pro ty, kteří mají mimo sluchového nebo mentálního postižení alespoň jedno další postižení, zdravotní či sociální znevýhodnění nebo mají kombinaci prvních dvou uvedených postižení,
- IVP se vypracovává na základě doporučení školským pedagogickým zařízením (SPC, PPP),
- IVP musí být odsouhlaseno a stvrzeno podpisem zletilého žáka nebo jeho zákonným zástupcem.

Postup tvorby IVP:

- IVP se vyplní do školního formuláře IVP pro žáky s kombinovanými vadami nebo mimořádným nadáním dostupného v dokumentech školy,
- vyplňuje se na základě zpráv SPC, PPP a lékařů,
- IVP musí být pro žáky se SVP vyhotoveno do 30. září nového školního roku a při nástupu v jeho průběhu do 30 dní od jejich nástupu,
- IVP se vyplňuje na celou dobu studia, aktualizují se pouze změny v průběhu vzdělávání (změna vyučovacích předmětů a vyučujících, výrazné změny zdravotního stavu),
- IVP bude vyhodnocováno vyučujícími k výročním pedagogickým radám (pololetí a konec školního roku), průběžně bude sledována připravenost ke státním závěrečným zkouškám.

Systém vyhledávání a podpory:

- žáci pro IVP budou vyhledáváni na základě zpráv ze školských pedagogických řízení (SPC, PPP),



- mimořádně nadaní žáci budou na základě sledování v průběhu studia odesíláni na školská pedagogická zařízení a na základě jejich doporučení bude těmto žákům vypracován IVP,
- počet hodin předmětů speciálně pedagogické péče se odvíjí od stupně podpůrných opatření doporučených školským poradenským zařízením, přičemž pro 2. stupeň podpory je to 1 hodina týdně, pro 3. a 4. stupeň až 3 hodiny týdně a pro 5. stupeň 3 nebo 4 hodiny týdně. Tyto hodiny jsou poskytovány nad rámec běžných vyučovacích hodin, pokud to dovolí maximální týdenní dotace.

Poskytování dalších forem podpory:

- žáci mají možnost individuální logopedické péče,
- žáci používají individuální kompenzační pomůcky,
- výuka je zajišťována speciálními pedagogy, asistenty pedagoga, v případě potřeby tlumočnickem českého znakového jazyka,
- ve škole je přítomen školní psycholog,
- žák může být uvolněn nebo neklasifikován pouze z těch předmětů, které nejsou nezbytné pro dosažení odborných kompetencí nutných pro vykonání závěrečné zkoušky s výučním listem.

Pověření zástupci ředitele školy budou zajišťovat komunikaci s rodinou, se školskými pedagogickými zařízeními, školním psychologem, výchovným poradcem a dalšími odborníky.

Závěrečná zkouška

Obsah a forma zkoušky

Jednotné zadání závěrečné zkoušky podle NUV se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a z ústní zkoušky. Zkoušku z odborných předmětů žáci vykonávají v části písemné a části ústní.

Praktická odborná část

Zkoušku z dovedností získaných v odborném výcviku žáci vykonávají v praktické zkoušce. Písemná a ústní část zkoušky probíhá ve dvou dnech a praktická část zkoušky může probíhat jeden až tři dny, celkem zkouška probíhá ve třech až pěti dnech. Písemná část zkoušky a ústní část zkoušky probíhá v učebnách školy odborná část zkoušky probíhá v odborné učebně odborného výcviku nebo na smluvních pracovištích odborného výcviku.



Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání

Střední škola, základní škola a mateřské škola pro sluchově postižené, Holečkova 4, 150 00, Praha 5						
Obor vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby					
Název ŠVP:	Kuchařská výroba					
Denní studium pro sluchově postiženou mládež						
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy, názvy předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin					
	1.	2.	3.	Celkem	Předepsané	Disponibilní
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk a estetika	1	1	1	3	3	
Občanský vzdělávací základ						
Občanská výchova	1	1	1	3	3	
Matematické vzdělávání						
Matematika	1	1	1	3	3	
Vzdělávání pro zdraví						
Tělesná výchova	2	2	2	6	3	3
Informatické vzdělávání						
Informatické vzdělávání	1	1		2	2	
Chování pracovníků ve službách						
Potraviny a výživa	2	2	2	6	1	5
Zařízení závodů	1	1	1	3	1	2
Technologie	4	4	4	12	4	8
Hospodářské výpočty		1	1	2	1	1
Stolničení	1		1	2	1	1
Stravovací služby						
Odborný výcvik	18	18	18	54	33	21
Celkem	32	32	32	96	55	41

Poznámka: Povinnost vyučovat podle aktualizovaného ICT kurikula platí od 1.9.2025 plošně pro všechny ročníky.



Poznámky k ŠVP

1. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu byly zařazeny vyučovací předměty, které byly vytvořeny na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné.
2. Disponibilní hodiny jsou využity pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, které byly zařazeny do jednotlivých předmětů, pro posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro kompenzaci postižení žáků a pro podporu zájmové orientace žáků.
3. Maximální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96 hodin. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29.
4. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení (v laboratořích, dílnách, odborných učebnách, fiktivních firmách apod.), učební a odborné praxe. Na cvičení, učební nebo odbornou praxi, lze žáky dělit na skupiny, zejména z důvodů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygienických požadavků podle platných právních předpisů. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP.
5. Ve ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova. Mimo to jsou zařazeny další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků.
6. Do ŠVP je zařazen odborný výcvik v minimálním rozsahu 54ti týdenních vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání a je zařazen do všech ročníků. Odborný výcvik se organizuje v souladu s platnými právními předpisy.
7. Vzdělávací obsah vzdělávací oblasti Estetické vzdělávání je sloučen s obsahem vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání do předmětu český jazyk ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání.
8. Žáci mají možnost se dle vlastního uvážení přihlásit na Individuální logopedickou péči, která je vyučována školním logopedem.
9. V rámci společenské výchovy je pro žáky školy organizován desetitýdenní Taneční kurz v rozsahu 10 týdnů a s dotací 2 vyučovacích hodin na lekci.
10. V oblasti rozšiřování dalších dovedností a znalostí mohou žáci při splnění předepsaných zákonných podmínek absolvovat Kurz pro řízení motorových vozidel, který je zajišťován školou ve spolupráci s oprávněnými pracovníky.
11. Počet hodin speciální pedagogické péče se odvíjí od stupně podpory, je nad rámec vyučovacích hodin, pouze však do maximálního počtu 35 hodin týdně a náplň je přizpůsobena individuálním potřebám žáka.
12. Žák může být ředitelem školy uvolněn nebo nemusí být hodnocen z těch předmětů, které nejsou rozhodující pro požadovanou gramotnost k závěrečným zkouškám.



Jazykové vzdělávání

Obsah učiva vzdělávací oblasti jazykové vzdělávání je realizován v předmětu český jazyk. Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Přínos jazykového vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí, chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Český jazyk a estetika

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět učí žáky užívat jazyk jako prostředek dorozumívání a myšlení. Zaměřuje se na jazykové znalosti a kultivovaný jazykový projev, dovednosti a schopnosti adekvátně komunikovat v různých životních situacích. Vytváří slovní zásobu, učí pracovat s textem a informacemi.

Charakteristika učiva

Český jazyk rozvíjí čtení a obohacuje slovní zásobu. Žáci jsou podporováni ve vytváření a vyjadřování vlastních názorů. Předmět český jazyk byl sloučen s estetickou výchovou. Žáci jsou vedeni k rozvoji estetického cítění. Komunikační a slohová výchova vede žáky ke schopnosti využívat jazyk v různých situacích, ve sféře veřejné i soukromé. Jazyková výchova prohlubuje jazykové dovednosti získané na základní škole.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je veden k poznání, že zvládnutí mateřského jazyka je nezbytným předpokladem ke komunikaci. V souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami žák řeší základní životní a pracovní situace, vyjadřuje své myšlenky, zážitky, názory a postoje.

Pojetí výuky

Jazykové a slohové učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Kromě tradičních metodických postupů jsou zařazeny do výuky problémové úkoly, komunikační hry, práce s prameny včetně internetu. Výuka probíhá ve všech ročnících 1 hodinu týdně formou vyučování a pro názornost jsou organizovány exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na porozumění učivu a schopnost žáka aplikovat učivo na praxi. Žák je veden k poznání, že zvládnutí mateřského jazyka je nezbytným předpokladem ke zvládnutí studia i běžných životních situací. Součástí celkového hodnocení je také práce v hodinách, aktivita žáka. Nehodnotí se správnost artikulace, ale správnost sdělení a čtení s porozuměním. Hodnotí se samostatnost a aktivní přístup k zadaným úkolům, schopnost aplikovat osvojené znalosti a dovednosti. Je možno využít formu sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Český jazyk je neoddelitelnou součástí všech ostatních předmětů, protože vždy se jedná o čtení, psaní, práci s informacemi, komunikaci během vyučování. Podporuje formulaci názorů a jejich vyjadřování vhodnou formou.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 34/34/30

Český jazyk a estetika

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje – pozitivní, neutrální i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - sestaví krátký projev – prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný - prakticky zvládá vypravování - rozlišuje útvary informačního charakteru - zpracuje referát na zadané téma - vytvoří vlastní životopis - vysvětlí společenskou funkci korespondence - napíše dopis - používá základní systém komunikace - požívá základní praktiky asertivního chování - vhodně se prezentuje - vyjadřuje se neutrálně, pozitivně i negativně	Komunikační a slohová výchova - základní poučení - jazyk jako prostředek komunikace, funkční styly, útvary - popis a charakteristika - dialog a útvary založené na dialogu (interview) - vypravování - referát - životopis (svět práce) - korespondence, dopis - komunikace, komunikační situace, komunikační strategie - asertivita (svět práce) - druhy komunikace
- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - popíše vhodné chování v dané situaci	Kultura, exkurze - návštěva výstavy nebo kulturní akce - kultura společenského chování, bydlení a odívání - ochrana kulturních hodnot
- používá způsoby tvoření slov - rozlišuje situace pro používání jazykových příruček - pracuje s jazykovými příručkami	Nauka o slovní zásobě - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby - jazykové příručky
- rozdělí jazyky dle společných znaků - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk - ve vlastním projevu volí prostředky odpovídající komunikační situaci - poznatky využívá v písemném a mluveném projevu	Obecné poučení o jazyce - národní jazyk a jeho útvary - evropské a světové jazyky - jazyková kultura - jazykové projevy mluvené a psané
- rozlišuje slovní druhy - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Tvarosloví (morfologie) a skladba - slovní druhy ohebné, neohebné - stavba věty a souvětí
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	Práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu



Občanský vzdělávací základ

Obsah tohoto okruhu je vyučován v předmětu občanská výchova. Cílem vzdělávání v předmětu občanská výchova je porozumění naší i světové historii, jejímu vztahu k současnému světu, promítajícím se do vztahů mezi lidmi a do jejich jednání. Obecným cílem vzdělávání je připravit žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Přínos občanského vzdělávacího základu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Občanská výchova

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem občanské výchovy je seznámit žáky přehledně s požadavky usnadňujícími participaci žáků na chodu demokratické a občanské společnosti, porozumět rozdílům a charakteristice demokracie a totalismu. Zároveň systematizuje různorodé informace, s nimiž se žák ve svém životě setkává a má významnou úlohu pro rozvoj jeho občanských postojů a samostatného myšlení.

Charakteristika učiva

Vzdělávání v předmětu občanská výchova je založeno na znalostech učiva dějepisu a občanské výchovy základní školy. Vychází z praktických činností běžného života, které využívají znalostí občanské výchovy. Aplikuje učivo občanské výchovy do běžného života. Důraz je kladen na porozumění základním pojmům, chápání významu historie pro současný život a respektování vzájemných mezilidských vztahů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět občanská nauka se vyučuje od 1. do 3. ročníku, jednu vyučovací hodinu týdně. Při výkladu, ověřování znalostí žáků a průběžném procvičování vychází učitel z konkrétní situace ve třídě a míry postižení žáků.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě porozumění základnímu učivu občanské výchovy. Při samostatných nebo skupinových pracích žáků bude brán zřetel na orientovanost v dané problematice, schopnost využívat všechny dostupné informace, míru spolupráce, logické myšlení a schopnost nalézání jiných postupů pro řešení daného úkolu. V písemných projevech je hodnocen správný zápis z hlediska terminologie a schopnost dojít k vlastnímu závěru. Ústní projev žáků je determinován jejich mírou sluchového postižení a hodnotí se především snaha o verbální projev.

Mezipředmětové vztahy

Občanská výchova má úzkou souvislost s předměty český jazyk porozuměním a správným pochopením cizích slov, schopností správné orientace v textu, správnou a srozumitelnou interpretací odborných pojmů a užíváním odborné terminologie s porozuměním a prací s počítačem schopností vyhledávat informace a práci s internetem.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 34/34/30

Občanská výchova

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku nebo jiné skupině - aplikuje zásady slušného chování	Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - národy a národnosti, většina a menšiny - migrace, migranti, azylanti, multikulturní soužití - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty
- uvede základní lidská práva a práva dětí - ví, kam se obrátit v případě ohrožení práv - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občana povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany - uvede příklady extremismu	Člověk jako občan - lidská práva, veřejný ochránce práv, práva dětí - přístup k informacím, média - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - mládež a extremismus - občanská společnost, občanské cnosti - základní hodnoty a principy demokracie
- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží - dovede z textu smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy (svět práce) - vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - orientuje se v právech a povinnostech mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele (svět práce) - manželé a partneři - děti v rodině, domácí násilí - trestní právo, trestní odpovědnost - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými
- stanoví cenu a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - zřídí si peněžní účet, sleduje pohyb peněz na svém účtu - používá nejběžnější platební nástroje - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a	Člověk a hospodářství (svět práce) - trh a jeho fungování - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost a podpora v ní, rekvalifikace - pracovní poměr – vznik, změna, ukončení - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk, inflace



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	- pojištění, mzda, daně, daňové přiznání - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - popíše jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	Česká republika, Evropa a svět - současný svět, bohaté a chudé země, velmoci - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace - ČR a evropská integrace, Evropská unie - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě



Matematické vzdělávání

Cílem předmětu je naučit žáky efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky a vyhodnocovat informace získané z diagramů, grafů a tabulek. Žáci jsou vedeni k uplatnění svých matematických znalostí v praxi, jak při řešení úloh běžného života, tak i v odborné praxi.

Přínos matematického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájit ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.

Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.



Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Matematika

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem matematického vzdělávání je využití matematických vědomostí a dovedností v praktickém životě, aplikace matematiky v odborné složce vzdělávání, čtení matematického textu s porozuměním, vyhodnocování získané informace, získání důvěry ve vlastní schopnosti a pozitivní postoj k matematice.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu matematika vychází z požadavků rámcových vzdělávacích plánů a zahrnuje okruhy reálná čísla, algebraické výrazy, rovnice, funkce, planimetrie, stereometrie a práce s daty.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět matematika se vyučuje od 1. do 3. ročníku, jednu hodinu týdně. Při výkladu, ověřování znalostí žáků a průběžném procvičování vychází učitel z konkrétní situace ve třídě a míry postižení žáků. Vzdělávání v předmětu matematika je založeno na znalostech učiva matematiky základní školy, vychází z praktických činností běžného života, které využívají matematických znalostí, a aplikuje učivo matematiky do běžného života. Důraz je kladen na využití matematických znalostí a vědomostí v praktickém životě.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě porozumění základním matematickým postupům, jejich správné používání a zapsání. Při samostatných nebo skupinových pracích žáků bude brán zřetel na orientovanost v dané problematice, schopnost využívat všechny dostupné matematické pomůcky, míru spolupráce, logické myšlení a schopnost nalézání jiných postupů pro řešení daného úkolu. V písemných projevech je hodnocen správný matematický zápis, postup výpočtu a schopnost dojít ke konkrétnímu řešení.

Mezipředmětové vztahy

Učivo matematiky je provázáno se vzděláváním v českém jazyce porozuměním a správným pochopením slovních úloh, schopností správné orientace v matematickém psaném textu a užíváním odborné terminologie, s občanskou výchovou, prací na počítači a s odbornými předměty aplikací matematických výpočtů v hospodářských výpočtech, využití matematiky v technologii při výpočtu norem a převody jednotek v odborné praxi.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 34/34/30

Matematika

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- provádí sčítání, odčítání, násobení a dělení s přirozenými a celými čísly	Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla
- používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose	- racionální a reálná čísla
- řeší praktické úlohy ze života s využitím procentového počtu	- procenta (svět práce)
- pomocí kalkulačky dovede určit druhou mocninu a odmocninu daného čísla	- mocniny a odmocniny
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh ze života	Planimetrie - základní planimetrické pojmy
- provádí základní převody jednotek délky, plochy, objemu, hmotnosti a času	Převody jednotek (svět práce)
- určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy	Algebraické výrazy - výrazy s proměnnými - mnohočleny
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	Lineární rovnice
- sestrojí trojúhelník a různé druhy rovnoběžníků - určí jejich obvod a obsah (svět práce) - pomocí kalkulačky řeší početní úlohy z praxe	Planimetrie - trojúhelníky - mnohoúhelníky
- rozlišuje grafy přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste a kdy klesá	Funkce
- rozlišuje rovnoběžníky a lichoběžníky - určí stranu, vrchol, výšku, obvod a obsah	Planimetrie - mnohoúhelníky
- určí obvod a obsah kruhu - popíše vzájemnou polohu přímky a kružnice	- kruh a kružnice
- rozlišuje základní tělesa - určí povrch a objem krychle, kváдру a válce	Výpočet povrchů a objemů těles
- přečte data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách - vysvětlí a použije data získaná z diagramů, grafů a tabulek	Práce s daty



Vzdělávání pro zdraví

Cílem vzdělávání pro zdraví je preventivní aktivní péče o zdraví člověka, která spočívá převážně v přijetí zdravého způsobu života, v kvalitě mezilidských vztahů, životního prostředí, bezpečí člověka a uvědoměném rozvíjení vlastní identity. Důraz je kladen na kvalitu pohybového učení a tělesné aktivity žáků s cílem podporovat pohybovou aktivnost jako pravidelnou součást každodenního života a poznatky o funkci a potřebách těla, výchova proti závislostem, odpovědný přístup k sobě a okolí.

Přínos vzdělávání pro zdraví k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Tělesná výchova

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	2	2	2
Počet hodin celkem	68	68	60

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Výuka tělesné výchovy navazuje na poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí. Cíle předmětu by měly vést žáky k pozitivnímu a pravidelnému vztahu k pohybovým aktivitám ve vlastním denním režimu jako k přirozené a nezbytné součásti zdravého životního stylu moderního člověka.

Charakteristika učiva

Základní učivo tvoří teoretické poznatky, průpravná, kondiční, relaxační a jiná cvičení, gymnastika, úpoly, atletika, pohybové a sportovní hry a lyžování. Pro lyžování je vyhrazen celý týden. Žákům je pravidelně nabízena možnost sportovních her. Ve škole jsou pořádány různé turnaje. Nadaní žáci se pravidelně každý rok účastní celostátních sportovních her sluchově postižené mládeže.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Hlavní metodou tělovýchovného procesu jsou praktická cvičení, která jsou doplňována hrou, závody, soutěžením. Výuka je realizována v podzimních a jarních měsících v přírodě, na hřišti. V zimním období v tělocvičně a fit centru. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Výuka je organizačně koncipována tak, aby se aktivně zapojili všichni cvičící a maximálně využili daný čas.

Hodnocení výsledků žáků

Rozhodující pro vzdělávání je směřování k dílčím cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Hodnocení lze charakterizovat jako proces soustavného poznávání, pozorování a posuzování žáka, založený na zjišťování, zaznamenávání, posuzování a hodnocení úrovně jeho osobnosti, jeho učební a pracovní činnosti v tělesné výchově, vztah žáka k činnostem a zájem o ně.

Mezipředmětové vztahy

Poznatky v tělesné výchově shromažďují informace z různých vědních oborů, které jsou zčásti obsaženy ve vyučovacích předmětech občanská nauka a v odborných předmětech.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku 68/68/60

Tělesná výchova

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- volí vybavení odpovídající sportovní činnosti a okolním podmínkám - dokáže poskytnout první pomoc - rozliší pojmy zátěž, únava, odpočinek, příčiny svalové nerovnováhy - zdůvodní význam zdravého životního stylu - poskytne první pomoc	Péče o zdraví - zásady chování a bezpečnosti - význam pohybu pro zdraví, záchrana a dopomoc - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a jejím ukončení, zátěž a odpočinek - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých - partnerské vztahy a lidská sexualita Zásady jednání v situacích osobního ohrožení, mimořádné události - krizové situace, havárie, ochrana obyvatelstva - zásady 1. pomoci
- chápe pojmy aktivní zdraví a zdravý životní styl - chápe význam hygieny a bezpečnosti - vysvětlí výraz fair play, doping - rozliší míru škodlivosti alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost	Teoretické poznatky - základní pohybové činnosti - pojem aktivní zdraví, hygiena a bezpečnost - fair play jednání, sportovní diváctví - negativní jevy ve sportu - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba
- uplatňuje vzájemnou pomoc při cvičení, rozvíjí své kondiční schopnosti - chápe význam protahovacích a posilovacích cvičení - zhodnotí své pohybové možnosti - dodržuje bezpečnostní opatření - využívá dovednosti a vědomosti při hře, odstraňuje své nedostatky - dodržuje zásady fair play a smluvené signály - využívá pravidla hry - správně používá pádovou techniku - orientuje se v horském prostředí - poskytne první pomoc - bezpečně manipuluje s výzbrojí - pohybuje se s lyžemi na nohou, provádí základní techniky sjezdu a běhu na lyžích - prokáže úroveň své tělesné zdatnosti s pomocí standardizovaných testových baterií - porovná své výsledky s výsledky jiných žáků	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, průpravná, kondiční, relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení Gymnastika a tanec - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení - cvičení s náčiním, na nářadí, přeskoky - cvičení v posilovně - akrobacie, šplh, cvičení s hudbou, aerobic Atletika - běhy: rychlý, vytrvalý, starty - skok do dálky a do výšky, vrh koulí, hody Pohybové hry - drobné a sportovní Úpoly - pády, základní sebeobrana Lyžování, bruslení a plavání - základy techniky Turistika a pohyb v přírodě - orientace v terénu Testování tělesné zdatnosti - motorické testy



Školní vzdělávací program: **Kuchařská výroba**
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení - rozliší vhodné a nevhodné aktivity vzhledem ke svému stupni oslabení	Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity



Informatické vzdělávání

Obsah této vzdělávací oblasti je vyučován ve vyučovacím předmětu Informatické vzdělávání. Cílem vzdělávání okruhu je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací na základě jejich zkušeností. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, a aplikací digitálních technologií v ostatních oborech umožňuje rozvoj uživatelských dovedností žáků. Komunikace prostřednictvím Informatického vzdělávání je pro sluchově postižené náhradním komunikačním prostředkem umožňujícím kompenzaci sluchové vady.

Přínos Informatického vzdělávání k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- získává, zaznamenává, uspořádává a předává data a informace.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák: chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc a pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Žák:

- získává otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich bezpečnému a smysluplnému využití,
- získává důvěru ve vlastní schopnosti a motivaci k celoživotnímu učení,
- vytváří si odhady vlastních možností v řešení problémů,
- používá vhodná prostředí, pomůcky i běžně dostupné nástroje, programy a technologie.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák se seznamuje s řešením různých problémových situací ve všech oblastech vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Informatické vzdělávání

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	
Počet hodin celkem	34	34	

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání v práci s počítačem je naučit žáky pracovat s prostředky ICT a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům a naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém. Jedním ze stěžejních témat oblasti je efektivní práce s informacemi a komunikace pomocí internetu. Vzdělávání v práci s počítačem je dále vhodné rozšířit podle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.

Charakteristika učiva

Žáci se naučí používat operační systém na uživatelské úrovni, seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením, zvládnou efektivně pracovat s informacemi, dovedou komunikovat pomocí internetu a elektronické pošty a zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na PC spolu s obsluhou tiskárny a scanneru.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. a 2. ročníku 1 hodinu týdně výhradně v učebně ICT. U každé počítačové stanice sedí jeden žák. Po výkladu a demonstraci následuje okamžité provádění praktických úkolů. Poznámky k učivu si žáci zaznamenávají do elektronických sešitů nebo do dokumentu ve své složce. K některým tématům žáci vyhledávají informace pomocí internetu. Vytvořené dokumenty si žáci ukládají do svých složek v počítačové síti, v případě zájmu na přenosná media nebo odesílají elektronickou poštou.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se samostatná práce ve škole, a to známkou nebo bodovým systémem. Žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale vlastní nápaditost a dovednost, řeší jednoduché testovací praktické úlohy.

Mezipředmětové vztahy

Řešení úkolů odborných a všeobecných předmětů za pomoci PC a dalších prostředků ICT, zpracování konkrétních výstupů prostřednictvím PC.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 2.

Počet hodin v ročníku: 34/34

Informatické vzdělávání

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- uvede příklady dat ve svém oboru a okolí - uvede příklady zdrojů dat a informací - rozliší data obrázku, textu a zvuku podle přípony souboru - vlastními slovy popíše konkrétní problém, rozliší, co již o něm ví a jaké informace ještě bude potřebovat pro jeho řešení, používá grafické znázornění - snaží určit chyby a opravit je	Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat - chyby v interpretacích dat Kódování a přenos dat - velikost souboru - záznam, přenos a distribuce dat v digitální podobě Modelování - schéma, graf, diagram
- přečte textový nebo symbolický zápis a pokusí se vysvětlit jednotlivé kroky - problém z oboru rozdělí na části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - seznámí se s různými algoritmy pro řešení stejného problému - modifikuje postup pro obdobný problém - ověří si svůj postup, otestuje ho - snaží se najít chyby a opravit je - seznámí se s jazykem programu, jeho opakováním a větvením	Vývoj, testování a provoz software – návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení, rozdělení na části - identifikace opakujících se vzorů - různé zápisy algoritmu k řešení problému z praxe – kroky a jejich návaznost Základy tvorby programu - návrh jednoduchého programu - hledání chyb - autorství a licence
- seznámí se s informačními systémy, které používá - zná svou uživatelskou roli - sestaví tabulku pro daný problém - vyhledává, vkládá a upravuje data přes uživatelské rozhraní - řadí a filtruje záznamy v tabulce, určí chyby	Informační systémy - informační systémy používané v oboru – účel, uživatelé, oprávnění - tabulka a její struktura - řazení a filtrování dat při řešení problému - tvorba evidence dat
- pojmenuje jednotlivá zařízení - rozlišuje operační systém a předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně používá vhodné aplikace - chápe propojení digitálních zařízení do sítí, uvede příklady - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc - uvědomuje si nebezpečí a chápe omezení pro minimalizaci rizik - respektuje bezpečnostní nastavení na digitálních zařízeních	Digitální technologie - současná výpočetní zařízení, jejich komponenty - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty - operační systém, funkce a typy - aplikační software a jeho využití v oboru – textový a tabulkový procesor, tvorba prezentací, grafika - typy počítačových sítí Bezpečnost v digitálním prostředí - základní prvky ochrany, hesla - metody útoků na uživatele - digitální identita, elektronický podpis, státní informační systémy - digitální stopa – vědomá i nevědomá - sledování uživatele, sociální sítě a personalizace obsahu



Chování pracovníků ve službách

Vzdělávací oblast je rozdělena do pěti vyučovacích předmětů, a to potraviny a výživa, zařízení závodů, technologie, hospodářské výpočty a stolničení. Žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů. Žáci se naučí pracovat podle pokynů nadřízených a dodržovat časový harmonogram. Jsou vedeni k slušnému jednání a vystupování vůči hostům. Při realizaci okruhu je třeba dbát zejména na rozvoj osobnostních předpokladů pro pracovníky ve službách, jako je ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům a rozvíjení schopnosti pracovat v týmu.

Přínos oblasti chování pracovníků ve službách k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informační a komunikační technologie

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Potraviny a výživa

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	2	2	2
Počet hodin celkem	68	68	60

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích, a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny, tak aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku 2 hodiny týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Předmět se prolíná s předměty odborný výcvik, vlastní technologickou přípravou, orientací ve správné výživě, zpracováním potravin, technologie aplikací získaných vědomostí o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů, zdůrazněním dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, zařízení provozoven využitím základních druhů strojního parku a technologického vybavení v gastronomických provozech, stolničení znalostí inventáře na úseku obsluhy a způsobů podávání pokrmů a matematika výpočty norem spotřeby surovin a znalostí jednotek hmotnosti.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 68/68/60

Potraviny a výživa

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	Hygienické předpisy v gastronomii (svět práce)
- vysvětlí účel kritických bodů a fungování v praxi	Kritické body HACCP - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany (svět práce)
- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů	Potraviny - původ, jakost, druhy, použití při přípravě pokrmů - skladování, ošetřování a hygiena potravin - nákazy z potravin
- rozlišuje a charakterizuje potraviny - vyjmenuje jednotlivé živiny, které se v nich nacházejí	Složení potravin - bílkoviny, tuky, sacharidy - vitamíny rozpustné v tucích a ve vodě - nerostné látky, voda - energetická a biologická hodnota
- vyjmenuje potraviny rostlinného původu - zná správné skladování a konzervování - hospodárně zachází se surovinami - dodržuje hygienu - chrání zdraví spotřebitelů	Potraviny rostlinného původu - ovoce a zelenina: složení, rozdělení, druhy - skladování - brambory a výrobky z nich: složení, druhy, skladování - obiloviny a mlýnské výrobky, těstoviny - pekařské výrobky - luštěniny: složení, druhy, použití - houby: rozdělení, složení, použití - pochutiny: druhy a význam koření - káva, kávoviny, čaj - ostatní pochutiny - kypřicí prostředky - sladidla, druhy cukrů, včelí med
- vyjmenuje potraviny živočišného původu - zná správné skladování a konzervování - hospodárně zachází se surovinami - dodržuje hygienu - chrání zdraví spotřebitelů	Potraviny živočišného původu - vejce: složení, druhy, jakost - skladování, konzervace, vady - mléko: druhy, složení, význam ve výživě - použití v kuchyni, ošetřování - smetana, máslo, tvaroh, sýry - skladování mléka a mléčných výrobků - konzervace mléka
- vyjmenuje druhy, vysvětlí jejich složení, skladování, konzervování a význam - dodržuje hygienu - chrání zdraví spotřebitelů	Tuky - živočišného původu - rostlinného původu - použití v kuchyni
- charakterizuje jateční maso z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	Maso jateční - druhy jatečního masa - druhy ryb, drůbeže, zvěřiny



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
	- charakteristika, význam, hodnota, zrání masa - jakost a jakostní znaky masa - kazivost a hygiena masa - označování a veterinární kontrola, skladování
- charakterizuje hovězí maso - zná jeho dělení - rozliší části z hlediska technologického využití	Hovězí maso - charakteristika - dělení: přední část, zadní část, jakostní třídy - rozdělení a použití hovězích drobů
- charakterizuje telecí maso - zná jeho dělení	Telecí maso - charakteristika a rozdělení - rozdělení telecích drobů
- charakterizuje vepřové maso - zná jeho dělení - rozliší části z hlediska technologického využití	Vepřové maso - charakteristika a rozdělení na jakostní třídy - slanina: druhy, použití v kuchyni - vepřové sádlo a použití - rozdělení vepřových drobů
- charakterizuje jednotlivé druhy mas - zná jejich dělení - rozliší části z hlediska technologického využití	Skopové maso - charakteristika, rozdělení, druhy Jehněčí, kůzlečí, koňské maso - charakteristika, použití Zvěřina - charakteristika, rozdělení, zrání a ošetření
- charakterizuje drůbeží maso - zná jeho dělení - rozliší části z hlediska technologického využití	Drůbež - složení, charakteristika, význam - rozdělení, tržní úprava, jakost
- charakterizuje konzervaci masa - zná její dělení - rozliší způsoby z hlediska využití	Konzervace masa - význam konzervování masa - způsoby konzervace - nasolování, uzení masa
- charakterizuje vedlejší jateční produkty - rozliší je z hlediska využití - vysvětlí ekologické zacházení s odpady	Vedlejší jateční produkty - druhy kostí a jejich použití - krev a její použití - střeva: druhy, použití
- posoudí kvalitu masa, vysvětlí podmínky správného skladování masa a masných výrobků - vysvětlí ekologické zacházení s odpady	Masné výrobky - rozdělení podle technologie, úpravy - výrobky měkké a trvanlivé salámy - výrobky vařené, pečené, uzená masa, ostatní výrobky - masové konzervy
- vysvětlí poznatky o rybách, korýších a měkkýších - vysvětlí ochranu životního prostředí - vysvětlí zásady správné výživy	Ryby - druhy ryb, složení rybiho masa, jeho význam ve výživě - nákup a úprava ryb - korýši, měkkýši
- získá poznatky o nealkoholických a alkoholických nápojích	Nápoje - význam, rozdělení



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- posoudí a vysvětlí špatný vliv alkoholu na lidský organismus	- nealkoholické nápoje – přehled - alkoholické nápoje – přehled - vliv alkoholu na lidské zdraví
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	Fyziologie výživy - trávicí ústrojí a jeho části
- vysvětlí pojem zdravá výživa - vysvětlí vliv obezity na zdravotní stav - vysvětlí hlavní nedostatky ve výživě v ČR	Zdravá výživa (Racionální výživa) - zásady zdravé výživy - obezita - pojem - vliv obezity na zdravotní stav - nebezpečí bulimie a mentální anorexie
- vysvětlí směry ve výživě - vysvětlí klady a zápory jednotlivých směrů z hlediska zdravé výživy	Směry ve výživě - přehled směrů ve výživě - smíšená strava, syrová strava, nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě - vegetariánská strava - makrobiotická strava - organická strava
- charakterizuje zásady diferencované stravy (svět práce)	Zásady diferencované stravy - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých pracovních podmínkách - výživa v mimořádných životních podmínkách: strava sportovců - výživa těhotných a kojících žen
- vysvětlí význam léčebných diet - vysvětlí druhy diet a jejich charakteristiku	Léčebná výživa - význam léčebné výživy - přehled léčebných diet



Zařízení závodů

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	1	1
Počet hodin celkem	34	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společenského stravování, poskytnout žákům poznatky a vědomosti o zpracování surovin a potravin živočišného i rostlinného původu na strojích a ostatním zařízení a používat správně náčiní a nádobí.

Charakteristika učiva

Ve vyučovacím předmětu zařízení závodů je zařazeno učivo o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování a s předběžnou přípravou potravin. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny prostředí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Zařízení provozoven souvisí nejvíce s předměty technologie, stolničení a odborný výcvik.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 34/34/30

Zařízení závodu

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí pojmy - uplatňuje správné hygienické návyky - jedná v souladu s předpisy BOZP - rozpozná důležitost používání programu HACCP (svět práce)	Úvod do předmětu - formy společenského stravování - osobní hygiena a hygiena pracoviště - Pracovně právní problematika BOZP (svět práce) - BOZP technických zařízení
- rozezná výrobní střediska - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska funkce - charakterizuje odbytová střediska	Zařízení výrobních odbytových středisek - výrobní střediska, jejich rozdělení, charakteristika a vybavení částí - odbytová střediska – jejich význam
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládání s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i ubytovacích službách	Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady
- rozezná ohřívače vody a používá myčky - pracuje se sklem - dodržuje bezpečnost při práci - správně používá prostředky na umývání	Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní - prostředky pro úklid a sanitaci - zásobníkové a průtokové ohřívače vody - umývací stroje a dřezy, na sklo a příbory
- obsluhuje stroje - vyjmenuje stroje na zpracování potravin - vyjmenuje přídavné zařízení - dbá na bezpečnost a hygienu při práci	Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování - stroje na zpracování potravin - stroje na krájení, mletí, řezání
- charakterizuje jednotlivá zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - obsluhuje zařízení - dodržuje bezpečnost a hygienu při práci	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - sporáky, kotle, grily, trouby, pánve, rošty, rožně - cukrářské pece
- charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - dbá o bezpečnost při práci - ovládá zařízení - dodržuje BOZP (svět práce)	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - vodní lázně, výdejní ohřívací stoly, stoličky, režony, skříně, výdejní vozíky - vyhřívaný zásobník na talíře, termosy
- vyjmenuje chladicí a mrazicí zařízení - správně používá teploty na skladování potravin - popíše funkci zchlazovacích a zmrazovacích zařízení	Chladicí a mrazicí zařízení - druhy chladících zařízení - druhy mrazících zařízení - hygiena provozu
- popíše jednotlivé skladovací prostory - je seznámen s požadavky na skladování potravin - dbá o hygienu a bezpečnost (svět práce)	Sklady - rozdělení a vybavení skladů - hygiena a bezpečnost ve skladech



Školní vzdělávací program: **Kuchařská výroba**

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

Délka a forma studia: **tříleté denní studium**

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vyjmenuje jednotlivá odbytová střediska - zná zařízení a vybavení - dodržuje estetiku - předchází vzniku požárů	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení odbytových středisek - protipožární ochrana



Technologie

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	4	4	4
Počet hodin celkem	136	136	120

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o předběžné přípravě, technologické úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a hospodárnému využití potravin. Rozvíjet u žáků snahu propojit získané vědomosti z teoretických předmětů do odborného výcviku. Zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět technologie obsahuje seznámení s dodržováním BOZP, požárními a hygienickými předpisy s uplatněním kritických bodů HACCP. Dále se seznamuje s předběžnou úpravou surovin, základními technologickými postupy a jejich vhodnou aplikací při úpravě polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů a polotovarů, s tradičními úpravami jatečných mas, ryb, drůbeže a zvěřiny, s tradičními úpravami pokrmů studené kuchyně, vybraných moučníků, dietních pokrmů a teplých nápojů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku 4 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Předmět je úzce propojen s odborným výcvikem aplikací teoretických znalostí do praxe, technologickou přípravou tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně, moučníků, dietních pokrmů a teplých nápojů, potravinami a výživou orientací v základech správné výživy, uplatňováním zdravého životního stylu, vhodnou kombinací potravin podle jejich složení při technologických úpravách, zařízením závodů využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech a inventáře, stolničením se způsoby podávání pokrmů a inventářem na úseku obsluhy, hospodářskými výpočty výpočtem norem spotřeby surovina matematikou znalostí jednotek hmotnosti, objemu a jejich převody.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 136/136/120

Technologie

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- seznámí se s BOZP a požární prevencí - uvede příklady bezpečnostních rizik - vyjmenuje zásady první pomoci - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - první pomoc - aplikace znalostí o bezpečnosti, ochraně zdraví při práci a poskytnutí první pomoci v pracovním procesu (svět práce) - požární ochrana a prevence
- charakterizuje uplatnění HACCP - popíše hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - používá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Hygienické zásady (svět práce) - hygienické předpisy - kritické body HACCP
- orientuje se ve způsobech - vysvětlí předběžnou úpravu potravin	Úprava surovin - příprava a předběžná úprava surovin
- volí vhodné suroviny a technologické postupy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav - pracuje s normami	Základní tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení - zapékání, gratinování - receptury teplých pokrmů
- popíše technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek - popíše postup čištění a zesilování vývarů	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: polévky - hnědé polévky - bílé polévky - druhy vývarů: příprava, čištění, zesilování
- vysvětlí technologické postupy přípravy základních, hnědých, bílých a jemných omáček	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: omáčky - klasické omáčky české kuchyně - základní hnědé a bílé omáčky - jemné omáčky: studené a teplé
- popíše technologické postupy přípravy základních příloh a jednoduchých salátů	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: přílohy, saláty - přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny, luštěnin - jednoduché saláty
- popíše technologické postupy přípravy vybraných moučníků	Technologické postupy přípravy tradičních vybraných moučníků - moučníky z litého, kynutého a bramborového těsta - kaše, nákypy
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně: hovězí maso - příprava základů - vaření, dušení, pečené maso, vnitřnosti
- popíše technologické postupy přípravy	Telecí maso



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- pokrmů - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	- vařené, zadělávané, dušené, pečené a smažené maso - vnitřnosti
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů - vysvětlí úpravy uzeného masa - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	Vepřové maso - vařené, dušené, pečené, smažené maso - vnitřnosti, uzené maso - vepřové hody
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso - vařené, dušené, pečené, smažené maso - vnitřnosti
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných výrobků	Ryby sladkovodní a mořské, koryši, měkkýši - vařené, dušené, pečené, smažené maso - vnitřnosti z ryb, použití
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	Drůbež hrabavá, vodní - vařené, zadělávané, dušené, pečené, smažené maso - vnitřnosti - druhy nádivek
- vysvětlí technologické postupy přípravy pokrmů - popíše předběžnou úpravu - vysvětlí expedici pokrmů - určí hmotnost podávaných pokrmů	Zvěřina srstnatá, pernatá, černá - vařené, dušené, pečené, smažené maso - vnitřnosti - předběžná úprava
- vysvětlí techniku přípravy pokrmů na objednávku - vysvětlí úpravu šťávy k minutkám - určí vhodné přílohy k minutkám	Pokrmů na objednávku: jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, mletá masa - pečené, smažené maso - šťáva a vhodná příloha k minutkám
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně - masové kašoviny, směsi, salmi, salpikony, ragú, krokety
- popíše přípravu vybraných pokrmů studené kuchyně - popíše estetickou úpravu a expedici pokrmů	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně - pokrmy ze zeleniny, vajec, sýrů, ryb, majonézy, aspiky, rosoly, složité saláty - estetická úprava a expedice pokrmů - práce s normami
- vysvětlí přípravu běžných teplých nápojů	Technologické postupy teplých nápojů - příprava kávy, čaje, kakaa
- popíše přípravu vybraných dietních pokrmů - vysvětlí druhy léčebných diet - navrhuje vhodné pokrmy na jednotlivé diety	Technologické postupy přípravy dietních pokrmů - druhy léčebných diet - vhodné pokrmy pro dietní stravování



Hospodářské výpočty

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	0	1	1
Počet hodin celkem	0	34	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Tento předmět dává teoretický základ pro odborný výcvik. Žáci se učí převádět jednotky, základům normování, počítají procentuální výtěžnost, jedlý podíl a energetickou hodnotu kuchařských výrobků. Žáci využívají znalosti zejména z předmětu matematika a potravin a výživa.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků hlavní zásady hospodářských výpočtů, základní pojmy procentového počtu, jednotky hmotností, peněžní jednotky, materiálně spotřební normy, výpočty pro stravovací výrobu, jedlý podíl – základní pojmy, energetická hodnota surovin, cenový systém, inventura, inventarizace, mzdový systém, druhy mezd a praktické výpočty kuchařských výpočtů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve 2. i 3. ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se předmět hospodářské výpočty prolíná s předměty matematika, potravin a výživa.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 2. a 3.

Počet hodin v ročníku: 34/30

Hospodářské výpočty

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- vysvětlí princip zásady hospodářských výpočtů	Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady, psaní čísel
- počítá jistě a hbitě numerické počítání	Opakování a procvičování sčítání a odčítání, násobení a dělení
- počítá s desetinnými čísly	- násobení a dělení 10, 100, 1000
- vypočítá počet procent, základ, procentovou část (svět práce)	- základní pojmy procentového počtu
- vypočítá jedno procento ze základu	- výpočet procentové části
- aplikuje do praxe předchozí vědomosti	- výpočet základu
- prakticky převádí jednotky	- praktické příklady
- orientuje se v měně ČR	- jednotky hmotnosti a objemu
- používá postup při normování a využije tyto vědomosti využít v praxi (svět práce)	- jednotky délky a času
- opakuje si hbitost v numerickém počítání	- peněžní jednotky
- používá zaokrouhlování	Materiálně spotřební normy
- pro výpočet aritmetického průměru používá písemné dělení	- základy normování
- pracuje se skladovými kartami	- výpočet praktických příkladů
- vysvětlí pojem jedlý podíl a vypočítá ho	Základní početní výkony
- vysvětlí, co znamená energetická hodnota a použije v praxi (svět práce)	- opakování početních operací
- přepočet surovinových norem aplikuje v praxi	- zaokrouhlování čísel
- vysvětlí pojmy cena, kalkulace a tyto vědomosti prakticky používá	- aritmetický průměr
- orientuje se v podmínkách pro skladování, eviduje pohyb zásob	Výpočty pro výrobu kuchařských výrobků
	- výpočty pro výdej skladových surovin
	- jedlý podíl – základní pojmy
	- energetická hodnota surovin
	- výpočet energetické hodnoty
	- výrobky dle dílčích propočtů s recepty
	Cenový systém
	- tvorba cen a kalkulační cena
	Inventura, inventarizace
	- evidence a skladové doklady



Stolničení

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	1	0	1
Počet hodin celkem	34	0	30

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti z oblasti společenské výchovy, hygieny a estetiky, seznámit žáky s pracovními předpisy, inventářem a technikami obsluhy na úseku odbytu, s organizací práce a základními administrativními úkony.

Charakteristika učiva

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Důsledné dodržování bezpečnosti práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Seznámení se základní technikou jednoduché obsluhy, systémy a způsoby obsluhy jejich formy a vhodné použití podle prostředí a charakteru provozu, postupně se seznamují s technikou servisu. Žáci jsou vedeni k pečlivosti a preciznosti při vykonávání manuální odborné dovednosti tak, aby jejich práce působila jistě a esteticky. Učivo se také zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek například restaurace, kavárny, vinárny a bary na jejich organizační a provozní zajištění. Uplatňují estetiku při všech pracovních činnostech jako je příprava provozu, slavnostní tabule, nebo dekorace rautových stolů. Společensky vystupují a profesionálně jednají ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. ročníku a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce. Výuka je realizována také pomocí výukových textů, kdy učitel respektuje právo na volbu komunikačních prostředků, hlavně při zavádění nových pojmů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Poznátky z předmětu jsou propojovány s odbornými i všeobecně vzdělávacími předměty. Prolínají se do odborného výcviku, potravin a výživy, českého jazyka, matematiky a práce s počítačem.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. a 3.

Počet hodin v ročníku: 34/30

Stolníčení

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- rozlišuje pojem stolníčení a stolování - uplatňuje zásady společenského chování - řídí se pokyny nadřízených a spolupracuje v týmu	Základní pojmy a předpisy - pojem a význam stolníčení - zásady a pravidla společenského chování - chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hostem a při jídle (svět práce) - práce v týmu
- připraví pracoviště na provoz - udržuje na něm pořádek během provozu - dbá na svůj zevnějšek a udržuje v čistotě pracovní oděv - řádně pečuje o své pomůcky - uklidí pracoviště po skončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	Úklidové a přídatné práce - úklid a příprava pracoviště před zahájením provozu - osobní hygiena obsluhujících - pomůcky obsluhujících
- rozlišuje jednotlivé skupiny inventáře - používá správný druh inventáře na konkrétní pokrm a nápoj - zná správné používání inventáře - zvládá ošetřování a skladování inventáře - používá vhodné čisticí prostředky s ohledem na životní prostředí	Inventář na úseku obsluhy - obecné rozdělení - malý stolní inventář - sklenění inventář - kovový inventář - textilní inventář - skladování, čištění a údržba inventáře
- rozlišuje jídelní lístky podle období platnosti - využívá poznatky z předmětu potravin a výživa s ohledem na správnou kombinaci pokrmů a vhodných příloh - ovládá a prakticky používá gastronomická pravidla	Jídelní a nápojový lístek - druhy jídelních a nápojových lístků - náležitosti jídelního a nápojového lístku - gastronomická pravidla - gastronomické řazení jídelního lístku - gastronomické řazení nápojového lístku - úprava jídelních a nápojových lístků
- charakterizuje způsoby obsluhy - uvede zásady a povinnosti při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy - rozlišuje pojmy způsob a systém obsluhy - zvládá techniky servisu pokrmů a nápojů - při expedici provádí kontrolu hmotnosti a vzhledu pokrmu	Základní pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - technika obsluhy - systémy obsluhy - výdejní střediska – markování - základní pravidla podávání jídel - základní pravidla podávání nápojů
- připraví inventář pro slavnostní stolování - zvládá přípravu a prostření slavnostní tabule - používá vhodný inventář - řídí se příkazy a spolupracuje s týmem	Slavnostní stolování - slavnostní hostiny – význam, druhy - objednávka hostin - tvary slavnostních tabulí - prostření a výzdoba slavnostní tabule
- rozlišuje jednotlivé způsoby prodeje - charakterizuje obsluhu v dopravních prostředcích - popíše povinnosti pracovníka v gastronomických provozech (svět práce)	Způsoby prodeje, obsluhy a služeb - způsoby prodeje - obsluha v dopravních prostředcích



Stravovací služby

Vzdělávací oblast zahrnuje odborný výcvik, ve kterém se žáci naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů, jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování.

Přínos stravovacích služeb k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Vyučující:

- užívá verbální projev a současně znakovanou češtinu, český znakový jazyk může využívat vyučující při frontální výuce pouze v případě, že ve třídě všichni žáci tento způsob komunikace preferují,
- zvýšenou mírou podporuje vyjadřování především písemnou formou,
- udržuje s žáky při vyučování stálý oční kontakt,
- vysvětluje učivo přiměřeně k jejich komunikačním schopnostem s ohledem na souběžná postižení více vadami a na vývojové poruchy učení nebo chování,
- vysvětluje žákům význam obecných i specifických pojmů,
- volí individuální přístup a při práci dbá na předcházení vzniku komunikační bariéry.

Žák:

- se aktivně zapojuje do procesu vzdělávání podle vlastních možností a schopností, má pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- využívá získané informace ve svém dalším školním i mimoškolním vzdělávání,
- vyhledává informace, které využije ke svému sebevzdělávání,
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- v učení využívá metody a způsoby, které minimalizují negativní dopad absence sluchu.

Kompetence k řešení problémů

Vyučující:

- pomáhá žákům při hledání východisek,
- vede žáky k tomu, aby uměli vysvětlit řešení a obhájili ho,
- umožní žákům přístup k různým zdrojům informací.

Žák:

- snaží se pochopit podstatu problému, jeho příčinu a následně najít řešení,
- vyhledá informace potřebné k nalezení řešení, najde jeho různé varianty a zrealizuje je,
- své rozhodnutí přiměřeným způsobem vysvětlí a obhájí.

Kompetence komunikativní

Vyučující:

- kultivuje vyjadřování žáků a vede žáky ke komunikativnosti,
- zařazuje do výuky diskusi a vede žáky ke schopnosti obhájit svůj názor.

Žák:

- vhodně reaguje na názor druhých, kultivovaně, formuluje své myšlenky a názory,
- prostřednictvím komunikativních dovedností vytváří vztahy s ostatními lidmi, spolupracuje.



Kompetence personální a sociální

Vyučující:

- vede žáky k týmové spolupráci a k respektu vůči ostatním,
- seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- chápe význam týmové práce, přiměřeným způsobem nabídne i požádá o pomoc,
- pracuje samostatně i v týmu.

Kompetence občanské a kulturní povědomí

Vyučující: seznamuje žáky s kulturními tradicemi, historickým dědictvím i současným životem.

Žák:

- respektuje přesvědčení jiných lidí,
- chápe a dodržuje principy občanského soužití,
- je si vědom svých práv a povinností ve škole i mimo školu,
- chrání kulturní i historické dědictví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vyučující:

- vysvětluje důležitost pracovní činnosti z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti, společenského významu, ochrany svého zdraví i zdraví jiných, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot,
- učí vhodné komunikaci a vhodně prezentovat sebe a svoji práci.

Žák: využívá poznatků v praxi a má přehled o zdrojích informací a chrání životní prostředí.

Kompetence využívat prostředky informatického vzdělávání

Vyučující: využívá vhodné prostředky online a offline.

Žák:

- získává informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovává,
- uvědomuje si rozdílnost ve věrohodnosti různých informačních zdrojů,
- přistupuje kriticky k získaným informacím.

Přínos předmětů k aplikaci průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby měl vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedl jednat s lidmi a uměl hledat kompromisní řešení. Žák se dovede orientovat v oblasti médií.

Informatické vzdělávání

Žák vyhledává a následně zpracovává informace pomocí internetu.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k myšlení a jednání v souladu s principy trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Žák rozumí souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k trvale udržitelnému rozvoji.

Člověk a svět práce

Žák se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Učitel vede žáka k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život, dále učí žáky prezentovat se při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat priority. Žák si uvědomuje význam vzdělání a celoživotního učení pro život.



Odborný výcvik

Ročník	1.	2.	3.
Počet hodin týdně	18	18	18
Počet hodin celkem	612	612	540

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na procesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňovat v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci jsou připraveni zpracovávat základní suroviny, se seznámení s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví a život při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti a vedení k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování. Nedílnou součástí je vedení k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek, byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení, vážili se života a zdraví, pracovali kvalitně a pečlivě, neplýtvali materiálními hodnotami, vážili si práce jiných lidí, dodržovali pracovní dobu a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. až 3. ročníku 18 hodin týdně. Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů a skupinovou práci.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je především kladen důraz na porozumění učivu a aplikaci poznatků při řešení problémů, vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů. Vedle hodnocení práce učitelem jsou žáci vedeni k sebehodnocení.

Mezipředmětové vztahy

Nejvíce se prolíná s předměty technologie, potraviny a výživa, stolničení, zařízení závodu a matematika.



Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Ročník: 1. – 3.

Počet hodin v ročníku: 612/612/540

Odborný výcvik

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- dodržuje zásady BOZP s jednotlivými stroji a zařízením ve cvičné kuchyni - používá ochranné pomůcky - dodržuje zásady a pravidla osobní hygieny a sanitace výrobních místností - řídí se protipožárním opatřením - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Úvod – BOZP, HP (svět práce) - základní ustanovení právních norem BOZP, PO a jejich předpisy - rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - zásady provozní a osobní hygieny - inventář pro výrobu pokrmů - skladování potravin a nápojů - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů, základní vybavení skladů
- rozlišuje zásady racionální výživy a jejich význam pro zdraví - volí vhodné suroviny pro přípravu racionálních pokrmů - dodržuje technologické postupy při přípravě racionálních jídel - upravuje a expeduje racionální pokrmy	Racionální výživa - zásady racionální výživy (vyvážený poměr živin) - význam vlákniny, pitného režimu a pravidelnosti - příklady racionálních pokrmů - rozdíl mezi racionální výživou a dietou
- obsluhuje plynové a elektrické spotřebiče - důsledně dodržuje u všech zařízení bezpečnost - po předchozím zaškolení provádí běžnou údržbu, čištění strojů, zařízení a pomůcek	Seznámení s obsluhou strojů a zařízení (svět práce) - obsluha plynových a elektrických spotřebičů - dodržení bezpečnosti u strojů a spotřebičů - čištění a údržba strojů a spotřebičů - technologická zařízení ve výrobě
- efektivně hospodaří se surovinami - kontroluje suroviny podle hmotnosti i smyslově - odměřuje potřebné množství surovin - váží suroviny a přepočítává receptury - vhodně používá a převádí jednotky	Zásady hospodaření se surovinami, vážení a měření - praktické výpočty surovin podle receptury - vážení na různých váhách v provozu - přepočty surovin při výrobě, duté míry
- provádí základní tepelné úpravy - zachází hospodárně se surovinami	Základní tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení, - předběžná úprava při zpracování potravin
- provádí technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek - používá k výrobě základní suroviny	Polévky - bílé, hnědé, přesnídávkové, speciální, dietní, mezinárodní - zavářky, vločky
- provádí technologické postupy přípravy jednotlivých omáček - zachází hospodárně se svěřenou surovinou - prezentuje svůj produkt	Příprava omáček - příprava základu, zahuštění, zjemňování a ochucení - příprava základních a složitých omáček - příprava hrubých omáček, bílé, hnědé
- provádí technologické postupy přípravy - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy - expeduje jednotlivé druhy příloh a salátů	Příprava příloh, salátů a doplňků k jídlům - přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin - přílohy ze zeleniny a jednoduché saláty



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- zná technologické postupy - provádí přípravu jednotlivých druhů pokrmů - esteticky upravuje pokrmy při expedici	Příprava bezmasých jídel - z brambor, zeleniny, luštěnin a hub - z rýže a těstovin, z vajec a sýrů - moučníky a moučná jídla
- provádí technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu - esteticky upravuje pokrmy při expedici - rozlišuje základní druhy jatečných mas	Nácvik přípravy pokrmů – hovězí maso, vepřové maso, drůbeží maso, ryby a vnitřnosti - předběžná příprava (porcování, vykostění, mletí, špikování, protýkání, formování, naklepávání aj. - předběžná příprava: plnění, marinování, koření, obalování - tepelné úpravy
- připraví jídla na objednávku, přiřadí k nim vhodné přílohy - esteticky je upraví při expedici	Příprava pokrmů na objednávku - z: masa, vajec, zeleniny, ovoce, luštěnin, obilovin, mléčných výrobků, pečiva - sladká, slaná - dietní, speciální
- volí vhodné suroviny pro přípravu dietních pokrmů, - dodržuje technologické postupy přípravy dietních jídel, - připravuje jednoduché dietní pokrmy podle zadání, - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při přípravě dietních jídel - esteticky upravuje dietní pokrmy při expedici	Dietní stravování - základní druhy diet (šetrící, diabetická, bezlepková, redukční), - vhodné a nevhodné suroviny pro jednotlivé diety - technologické postupy přípravy dietních jídel (vaření, dušení, pečení bez tuku) - příklady jednoduchých dietních pokrmů - zásady hygieny a bezpečnosti při dietní přípravě - estetická úprava a výdej dietních jídel
- upravuje pokrmy na základě dříve známých surovin - připravuje výrobky studené kuchyně - upravuje je na mísy	Pokrmy studené kuchyně - chlebičky, kanapky, jednohubky - sendviče a bagety - výrobky z vajec a sýrů - plněná zelenina, složité saláty - příprava studených mís - masové pěny, paštiky, pomazánky, ochucená másla
- upravuje pokrmy na základě dříve známých surovin - vzájemně je kombinuje - charakterizuje jejich výživné hodnoty	Nácvik přípravy teplých předkrmů - z vajec a sýrů - z masa a vnitřností jatečných zvířat, - drůbeže a ryb, ze zeleniny a ovoce - speciální úpravy teplých předkrmů
- seznámí se s typickými pokrmy zahraničních kuchyní - má představu o jejich přípravě	Seznámení se s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní
- rozpozná základní druhy teplých nápojů - zvolí vhodné suroviny a pomůcky pro přípravu konkrétního teplého nápoje	Teplé nápoje - příprava a servis základních teplých nápojů – káva, čaj, kakao, mléčné nápoje



Výsledky vzdělávání žáka	Učivo
- připraví teplý nápoj podle jednoduchého pracovního postupu - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při přípravě a výdeji teplých nápojů - používá správná technologická zařízení a udržuje je v čistotě - esteticky upraví a naservíruje teplý nápoj podle zásad stolničení	
- rozpozná moderní technologické vybavení kuchyně a popíše jeho funkci - vysvětlí význam automatizace a chytrých zařízení v gastronomii - opíše možnosti využití umělé inteligence (UI) v gastronomii - uvede příklady ekologických trendů v kuchyni - orientuje se v aktuálních trendech gastronomie a chápe jejich vliv na stravovací provoz	Trendy v technologiích příprav pokrmů - umělá inteligence v kuchyni - automatizace a chytré kuchyně - zero waste technologie - šetrné úpravy pokrmů
- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	Estetická úprava a expedice pokrmů

Poznámky:

Problematika BOZP je probírána na začátku každého pololetí v rámci školení BOZP



Personální a materiální zajištění výuky

Materiální zajištění výuky

Žákům jsou na výuku k dispozici kmenové a odborné učebny, kabinety se sbírkami učebních pomůcek a knihovna. Ve škole jsou 2 počítačové učebny s potřebným vybavením ICT včetně výukových programů. Odborné a kmenové učebny jsou vybaveny interaktivními tabulemi. Nedílnou součástí školy je tělocvična, sportovní hřiště, školní zahrada, fit centrum se saunou a posilovnou.

Škola poskytuje dojíždějícím žákům možnost ubytování v nově rekonstruovaném internátě v podkroví budovy (ubytování ve dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zázemím, společenskou místností, studovnou, kuchyňkou, možností práce na PC s přípojkou k internetu).

Ve speciálním pedagogickém centru pracuje školní psycholog. Pedagogové spolupracují s výchovným poradcem školy a s vychovateli domova mládeže. Dále ve škole působí logoped, ke kterému se žáci mohou přihlásit na individuální logopedickou péči a tlumočnický znakového jazyka.

Žáci mají možnost se stravovat ve školní jídelně. Zajišťuje se celodenní stravování internátních žáků a obědy pro ostatní. Možnost rychlého občerstvení zabezpečuje o přestávkách personál žákovského klubu. Stejně tak zde mají možnost připravovat se na vyučování v hodinách volna. Učebnice a sešity si žáci kupují sami. Vyučující jim podle potřeby poskytují doplňující výukové texty či jiný studijní materiál.

Personální zajištění výuky

Škola má stabilizovaný pedagogický sbor, učitelé jsou plně kvalifikovanými odborníky pro práci se sluchově postiženými žáky jak v odborných, tak všeobecně vzdělávacích předmětech.

Ve vlastním zájmu se pedagogové dále vzdělávají, absolvují kurzy a odborné přednášky či semináře akreditované MŠMT.

Škola organizuje pro zájemce z pedagogického sboru bezplatnou výuku a kondiční hodiny českého znakového jazyka. V případě potřeby jsou ve škole k dispozici asistenti a tlumočníci, kteří výuku tlumočí do českého znakového jazyka. Škola využívá v oblasti odborných výcviků v provozech také práce instruktorů odborné praxe.

Organizační podmínky

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, v platném znění.

Na výuku běžných vyučovacích předmětů navazují další formy výuky:

- soutěže,
- exkurze: většinou jednodenní akce směřující k obohacení odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů (návštěvy gastronomických veletrhů, hotelů, výstav, kulturních památek, finančních institucí, Parlamentu ČR, výrobních podniků apod.),
- nepovinné kurzy: lyžařský kurz, kurz tance a společenské výchovy, kurz řízení motorových vozidel.

Odborná praxe je zabezpečena v rámci výuky ve všech ročnících v průběhu vyučovacího týdne ve školní cvičné kuchyni nebo na pracovištích fyzických a právnických osob. Cílem praxe je seznámení žáků s reálnými pracovišti. Škola dbá, aby praxe probíhala vzhledem k oboru především ve stravovacích zařízeních.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti v případech hodných zřetele, případně na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují



pro příslušného žáka 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**.

Součástí vzdělávacího procesu jsou veškeré akce školy a soutěže, jichž se žáci účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

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.

Spolupráce se sociálními partnery

Škola spolupracuje s profesními organizacemi, mezi které patří i Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací, Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů ČR, Společenstvo cukrářů apod. Spolupráce probíhá především v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Pro žáky školy organizuje škola ve spolupráci s CBA ČR pravidelné barmanské a someliérské kurzy, ve spolupráci s AKC kurzy studené kuchyně, přípravy na soutěže a soutěže samotné. Žákům nabízíme také kurz vyřezávání zeleniny a ovoce.

Dále se spolupráce promítá do zajišťování praxí a exkurzí, nabídky surovin, účasti učitelů na odborných seminářích. Některé firmy školu sponzorují finančně i materiálně. Spolupráce s malými a nestabilními firmami, které požadují hotové absolventy školy, je problematická, neboť jejich prioritou je jejich ekonomická situace a konkurenční vztahy a otázka řešení vzdělanosti z perspektivního a dlouhodobého hlediska je pro ně druhořadá. Právě zde je škola nucena odhadovat vývoj v odborné oblasti i trhu práce.

Sociální partneři se podíleli na návrhu klíčových i odborných kompetencí, které jsou uvedeny ve vypracovaném ŠVP. Bylo doporučeno zařadit do personálních a interpersonálních kompetencí flexibilitu, sebekontrolu a sebeovládání, požadavky na rozlišování barev a barevných odstínů, rozlišování chuti, praktické myšlení, samostatné myšlení a samostatnost.

Statistiky úřadů práce ne vždy vypovídají o nemožnosti absolventů uplatnit se na trhu. Z přehledů vyplývá, že řada žáků evidovaných na úřadech práce ještě nikdy nepracovala. Oblast gastronomických služeb je charakteristická velkou migrací pracovníků. Není žádnou výjimkou, že v hotelích, restauracích a dalších gastronomických zařízeních se velmi často mění ředitelé, vedoucí, majitelé a celý management. Tím dochází k situaci, kdy je obtížné najít vhodného sociálního partnera, který by nám mohl zaručit dlouhodobou spolupráci a mohl dlouhodobě sledovat vývoj a změny ve školství, pokud se týká absolventů. Samozřejmě od podniků, se kterými spolupracujeme, získáváme informace o tom, co jim u našich žáků chybí jak během studia, kdy u nich vykonávají praxi, tak i po nástupu do pracovního poměru. Škola se samozřejmě snaží tyto nedostatky v co největší míře odstranit a připravit absolventy tak, aby byli schopni se na trhu práce uplatnit co nejlépe. Velmi záleží na ochotě a dobré vůli zaměstnavatelů.