

STŘEDNÍ ŠKOLA SOCIÁLNÍ PÉČE A SLUŽEB, ZÁBŘEH
NÁM. 8. KVĚTNA 2, 789 22 ZÁBŘEH



Školní vzdělávací program:

Kuchařské a číšnické práce

Obor vzdělání:

65-51-E/01

Stravovací a ubytovací služby

Ze dne 19. 6. 2025 pod číslem jednacím SŠSPS1232/2025 s platností od **1. 9. 2025** plošně pro všechny ročníky

Obsah

1	Úvodní údaje	4
1.1	Identifikační údaje o škole	4
1.2	Školní vzdělávací program	4
2	Profil absolventa ŠVP	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Výsledky vzdělání – kompetence absolventa	5
2.2.1	Odborné kompetence	5
2.2.2	Klíčové kompetence	5
2.3	Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace	6
3	Charakteristika školního vzdělávacího programu	7
3.1	Identifikační údaje	7
3.2	Podmínky pro přijetí ke studiu	7
3.2.1	Zdravotní způsobilost	7
3.3	Celkové pojetí vzdělávání	7
3.3.1	Charakteristika oboru	7
3.3.2	Obsah výuky	8
3.3.3	Výukové formy a metody	8
3.3.4	Organizace výuky	9
3.3.5	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	9
3.4	Způsob hodnocení žáků	10
3.5	Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	11
3.6	Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu ..	11
3.7	Způsob ukončení vzdělávání	11
4	Učební plán	13
4.1	Identifikační údaje	13
4.2	Rozvržení vyučovacích předmětů	13
4.3	Poznámky k učebnímu plánu	14
4.4	Využití týdnů ve školním roce	14
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	15
6	Učební osnova školního vzdělávacího programu	16
6.1	Český jazyk	16
6.1.1	Pojetí předmětu český jazyk	16
6.1.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	18
6.2	Občanská nauka	21
6.2.1	Pojetí předmětu občanská nauka	21
6.2.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	23
6.3	Matematika	27
6.3.1	Pojetí předmětu matematika	27
6.3.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	29
6.4	Literárně estetická výchova	32
6.4.1	Pojetí předmětu literárně estetická výchova	32
6.4.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	34
6.5	Tělesná výchova	37
6.5.1	Pojetí předmětu tělesná výchova	37
6.5.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	39
6.6	Informatika	44
6.6.1	Pojetí předmětu informatika	44
6.6.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělávání	47
6.7	Technologie	50
6.7.1	Pojetí předmětu technologie	50

6.7.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	51
6.8	Potraviny a výživa	55
6.8.1	Pojetí předmětu potravin a výživa	55
6.8.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	57
6.9	Zařízení závodů	61
6.9.1	Pojetí předmětu zařízení závodů	61
6.9.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	63
6.10	Stolníčení	65
6.10.1	Pojetí předmětu stolníčení	65
6.10.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	67
6.11	Hospodářské výpočty	71
6.11.1	Pojetí předmětu hospodářské výpočty	71
6.11.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	73
6.12	Společenská výchova	75
6.12.1	Pojetí předmětu společenská výchova	75
6.12.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	77
6.13	Odborný výcvik	78
6.13.1	Pojetí předmětu odborný výcvik	78
6.13.2	Rozpis učiva a výsledků vzdělání	80
7	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	87
7.1	Personální podmínky	87
7.2	Materiální podmínky	87
8	Spolupráce se sociálními partnery	87

1 Úvodní údaje

1.1 Identifikační údaje o škole

Název školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh
Sídlo školy:	789 22 Zábřeh, nám. 8. května 2
Právní forma:	příspěvková organizace
Zřizovatel:	Olomoucký kraj, IČO: 60609460
IČ školy:	00409014
IZO školy:	608014193
Ředitelka školy:	Mgr. Stanislava Kubíčková
E-mail:	podatelna@ssspzabreh.cz
Dálkový přístup:	www.ssspzabreh.cz
Telefon:	583 411 310

1.2 Školní vzdělávací program

Školní vzdělávací program:	Kuchařské a číšnické práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělání	tříleté denní studium
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od 1. září 2025 plošně pro všechny ročníky

Zábřeh dne 19. 6. 2025

Č.j.: SŠSPS 1232/2025

Mgr. Stanislava Kubíčková
ředitelka školy

2 Profil absolventa ŠVP

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh nám. 8. května 2, 789 22 Zábřeh
Školní vzdělávací program:	Kuchařské a číšnické práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od 1. září 2025

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent tohoto učební oboru se uplatní v zařízeních poskytujících stravovací služby jako pomocný kuchař, po příslušné praxi může vykonávat i náročnější činnosti. Bude schopen připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje. Bude provádět jednoduchou obsluhu a pomáhat v provozovně rychlého občerstvení.

2.2 Výsledky vzdělání – kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující kompetence.

2.2.1 Odborné kompetence

Příprava žáka ve školním vzdělávacím programu Kuchařské a číšnické práce směřuje k tomu, že absolventi po dokončení

- dodržují požadavky na hygienu v gastronomii (osobní hygiena, hygiena práce, hygiena při skladování surovin a nápojů, provádění úklidu)
- připravují jednoduché teplé pokrmy a přílohy, studené pokrmy a rychlé občerstvení
- zvládají výdej pokrmů
- připravují teplé nápoje
- udržují a zabezpečují použitý inventář
- používají a udržují technická zařízení
- jednají profesionálně ve styku s hosty
- provádějí jednoduchou obsluhu
- znají a dodržují základní předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární prevenci
- nakládají ekonomicky s materiály, energií, vodou a odpady s ohledem na životní prostředí

2.2.2 Klíčové kompetence

Příprava žáka ve školním vzdělávacím programu Kuchařské a číšnické práce vytváří předpoklady pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě.

- Kompetence k učení
 - ovládají techniku učení, dovedou si vytvořit studijní návyky
 - vyhledávají a zpracovávají informace
 - využívají k učení dostupné zdroje
 - znají možnosti svého dalšího vzdělávání
 - přiměřeně ovládají psané, čtené a početní úkony
- Kompetence k řešení problémů
 - spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi
 - využívají zkušenosti a vědomosti již nabyté
 - řeší problémy samostatně nebo s pomocí

- Komunikativní kompetence
 - vyjadřují se přiměřeně v projevech mluvených i psaných
 - vyjadřují se a vystupují přiměřeně s ohledem na své zdravotní postižení v kulturním projevu a chování
 - vysvětlují svůj názor, potřeby, jednání vhodným způsobem
- Personální a sociální kompetence
 - znají své možnosti duševní i fyzické a dovedou adekvátně odhadnout důsledky svého chování
 - přijímají radu i kritiku zkušenějších
 - jednají s lidmi adekvátně ke svým možnostem i uplatňují osobnost v souladu s morálními zásadami a požadavky na kulturní společenské chování
 - pracují v týmu a odpovědně plní svěřené úkoly
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - znají podstatu fungování demokratické společnosti se základními právy a povinnostmi a jsou si vědomi důsledků nedodržování zákonů a porušování lidských práv a svobody
 - chápou význam životního prostředí pro člověka a napomáhají k jeho zlepšení
 - uznávají tradice a hodnoty společnosti, ve které žijí
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mají přehled o možnosti uplatnění na trhu práce
 - dovedou se přizpůsobit měnícím se pracovním podmínkám a mají představu o pracovních, platových a jiných podmínkách oboru
 - znají obecná práva a povinnosti pracovníků i zaměstnavatelů
- Matematické kompetence
 - správně používá a převádí běžné jednotky
 - ovládá jednoduché numerické výpočty
 - aplikuje jednoduché matematické výpočty při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- Digitální kompetence
 - orientuje se v digitálním prostředí a využívá digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, která je organizována dle platných předpisů. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem a kvalifikační úroveň EQF 3.

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

3.1 Identifikační údaje

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh nám. 8. května 2, 789 22 Zábřeh
Školní vzdělávací program:	Kuchařské a číšnické práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od 1. září 2025

3.2 Podmínky pro přijetí ke studiu

Přijímací zkoušky se pro daný obor nekonají. Předpokladem pro přijetí ke studiu je

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání před splněním povinné školní docházky
- doporučení školského poradenského zařízení o zařazení do systému speciálního školství
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti
- v případě přihlášení vyššího počtu uchazečů než je předpokládaný počet přijímaných žáků, bude o jejich přijetí/nepřijetí rozhodnuto na základě pořadí sestaveného podle průměrného prospěchu v 1. pololetí posledního ročníku ZŠ. V případě shodnosti u více uchazečů rozhodují další zjištěné skutečnosti osvědčující schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče.

3.2.1 Zdravotní způsobilost

Do školního vzdělávacího programu Kuchařské a číšnické práce mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrovaný praktický lékař. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, náradím nebo zařízeními v praktickém vyučování
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny, pokud tyto nelze vyloučit.

3.3 Celkové pojetí vzdělávání

3.3.1 Charakteristika oboru

Obsah školního vzdělávacího programu Kuchařské a číšnické práce vychází z platného rámcového vzdělávacího programu stravovací a ubytovací služby a je určen převážně a přednostně pro dívky i chlapce se speciálními vzdělávacími potřebami. Struktura obsahu je vyjádřena učebním plánem. Zahrnuje teoretické předměty odborné a všeobecně vzdělávací a odborný výcvik. Rozpracovává výsledky vzdělávání v jednotlivých oblastech, klíčové a odborné kompetence a čtyři průřezová témata. Propojuje vztahy mezi nimi a hledá jejich vzájemné spojitosti a návaznosti v mezipředmětových vazbách.

Učební obor je poměrně náročný na manuální dovednosti žáků. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Tříletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy v oblasti stravovacích služeb – příprava jídel, odbyt a obsluha

3.3.2 Obsah výuky

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchařské a číšnické práce.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy teplé a studené kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají základní vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností, teoretických a odborných znalostí. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami, k ekologickému chování, dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce, ke slušnému chování na pracovištích, mezi sebou navzájem, respektování jeden druhého a zásadám demokratické společnosti.

Během tříletého studia si žáci, kteří mají dobré studijní výsledky, mohou doplnit odborné vzdělání v nabízených kurzech, např. kurz barmanský.

Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně.

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu i v nadstavbových aktivitách, např. ve škole jsou instalovány koše na tříděný odpad, na odborném výcviku jsou dodržována pravidla o nakládání s biologickým odpadem, o dodržování hygienických zásad a šetření energií a surovin.

3.3.3 Výukové formy a metody

Metody a formy vzdělávání jsou rozpracovány v úvodu každého vyučovacího předmětu. Vyučující je volí, vyhodnocuje a modifikuje se zřetelem na charakter vyučovaného předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy. Vyučující kladou důraz na to, aby žáci dosahovali maximálních výsledků s ohledem na své možnosti.

Výukové strategie jsou orientovány na autodidaktické metody, které pomáhají žákům v samostatném učení a práci. Jde zejména o problémové učení a týmovou práci. Dále jsou to dialogické slovní metody, reprodukční metody, metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního typu (tzn. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování).

Výukové metody, byť sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele – zařazování her, soutěží, simulačních a situačních metod – např. řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků apod.

V případě vyhlášení mimořádných opatření bude zařazena distanční výuka, a to synchronní i asynchronní. K tomu budou využity digitální softwarové prostředky jako např. Classroom, Meet, Teams apod.

3.3.4 Organizace výuky

Výuka je organizována v týdenních cyklech, v jednom týdnu se střídá teoretická a praktická výuka tak, aby dohromady během sudého a lichého týdne bylo 6 dnů odborného výcviku a 4 dny teoretického vyučování. Výuka v teoretickém i praktickém vyučování se řídí tematickými plány. Vyučovací hodina v teoretickém vyučování trvá 45 minut a v odborném výcviku 60 minut.

Teoretická výuka probíhá v budově na nám. 8. května 2, která je pro výuku vybavená třídami s dataprojektory a učebnami s počítači s možností připojení k internetu. V rámci trávení volného času mohou žáci využívat počítačové učebny s internetem nebo odbornou knihovnu.

Nedílnou součástí profesní přípravy je odborný výcvik. Praktická výuka probíhá na smluvních pracovištích (Gurmán Zábřeh, ZŠ a DD Zábřeh), školní kuchyň a výdejna, cvičné kuchyňky a stolovna v prostorách školy. Žáci se sociálním znevýhodněním jsou umísťováni na odborná pracoviště v souvislosti s dopravní dostupností a jejich finančními možnostmi.

Tato pracoviště jsou základem pro odbornou přípravu. Provozní podmínky umožňují žákům podílet se na výrobě a distribuci pokrmů jak školního tak i závodního stravování.

Provozní postupy při výrobě pokrmů se opírají o klasickou přípravu jídel. Připravují polévky včetně vloček a zavářek, hlavní jídla a veškeré přílohy a moučníky.

Při zajišťování stravování veřejnosti si žáci osvojují potřebné návyky při distribuci pokrmů i při sklizení upotřebeného inventáře.

Žáci se v průběhu studia dostanou na různá pracoviště, neboť místa jejich působení se po určitém období obměňují.

V průběhu výuky budou probíhat další vzdělávací a mimo vyučovací aktivity, které podpoří rozvoj žáků. Jedná se především o aktivity v přípravě rautů, zabezpečení akcí pořádaných školou, jako je školní ples, výstavy, ukázky činnosti oborů, dny otevřených dveří a podobně. Pro žáky je pravidelné pořádán kurz baristiky a barmanský kurz, kterého se dle zájmu mohou zúčastnit.

V případě, že by se ve třídě vyskytl žák s mentálním postižením, ale jinak mimořádně nadaný, bude mu umožněn individuálním přístupem náležitý rozvoj, např. zařazováním na složitější odborné kuchařské nebo číšnické úkony, účasti v odborných soutěžích, exkurzích a pověřováním samostatnějších činností.

Opatření ministryně školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání (Č. j.: MSMT-21703/2016-1).

Na základě toho se kapitola 3.3.4 Organizace výuky doplňuje o následující odstavce:

3.3.5 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Podle školního vzdělávacího programu Kuchařské a číšnické práce se mohou vzdělávat i žáci se specifickými vzdělávacími potřebami. Tito žáci jsou integrováni do běžných tříd a vzdělávají se podle plánů pedagogické podpory (PLPP) u podpůrných opatření 1. stupně nebo individuálních vzdělávacích plánů (IVP) u podpůrných opatření vyšších stupňů.

Tato oblast spadá pod vedení výchovného poradce, případně školního speciálního pedagoga, pokud je na škole tato funkce zřízena.

Škola vypracuje konkrétním žákům na základě vlastního zjištění nebo podle doporučení ŠPZ PLPP nebo IVP, pokud o to žák nebo jeho zákonný zástupce požádá. V PLPP nebo IVP popíše způsob jejich realizace a vyhodnocování. Při tvorbě a realizaci podpůrných opatření se škola řídí platnou školskou legislativou.

Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh vzdělávacích potřeb a druh postižení žáka. Pro každého žáka jsou zvoleny vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Škola může prodloužit žákovi studium až o dva roky. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi,

jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání).

U žáků s vývojovou poruchou učení je žádoucí klást důraz na ten druh projevu (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podávat lepší výkony. Kontrolní práce píší tito žáci po předchozí přípravě. Za obecně platnou je třeba pokládat zásadu, že při klasifikaci nevycházíme z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí. Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách. Velmi důležitá je i práce s ostatními žáky a jejich seznámení s problematikou týkající se spolužáků s určitým postižením či znevýhodněním.

Velká pozornost je rovněž věnována podpoře žáků se sociálním znevýhodněním. Tyto žáky je nutné podchytit a individuálně s nimi pracovat, aby překlenuly nepříznivé období v sociálním zázemí. Těmto žákům je možno nabídnout ubytování ve školním domově mládeže, poskytovat nejnutnější učební pomůcky, případně ve spolupráci s nadačním fondem školy poskytnout i finanční výpomoc. Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem, eventuálně s vychovateli DM a jsou jim na škole zabezpečeny podmínky pro úspěšné vzdělávání.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga a speciálního pedagoga, kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

3.4 Způsob hodnocení žáků

Hodnocení žáka je organickou součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení je jednoznačné, srozumitelné, srovnatelné s předem stanovenými kritérii, věcné a všestranné.

Získané znalosti a vědomosti žáka jsou hodnoceny dle klasifikačního řádu školy, který je přílohou platného školního řádu a obsahuje jak zásady hodnocení výsledků vzdělávání žáka, tak zásady pedagogického taktu při hodnocení. Systémy průběžného hodnocení, frekvence zkoušení a podklady pro klasifikaci žáka si stanovují učitelé v předmětových komisích a žák je s těmito podmínkami seznámen na začátku školního roku.

Důležitým kritériem pro hodnocení a klasifikaci žáka je i adekvátní zohlednění jeho aktivity při výuce. Dalším důležitým kritériem je různorodost ústního i písemného zkoušení s ohledem na individuální potřeby žáka.

Ústní zkoušení je prováděno individuálně (před tabulí nebo frontálně kladením otázek s možností doplňování či zpřesňování odpovědí jinými žáky).

Písemné zkoušení je aplikováno formou krátkých písemných prací (tzv. pětiminutovek). Současně je písemné zkoušení vhodně doplňováno i písemnými testy vyhodnocovanými bodovými systémy.

V odborném výcviku se hodnotí vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech.

Vyučující se maximálně snaží při hodnocení žáků zdůrazňovat výchovnou funkci hodnocení, vést žáky k sebehodnocení a učit je přijímat zpětnou vazbu v rámci kolektivního hodnocení.

Rodiče jsou informováni o výsledcích studia žáka dvakrát ročně na třídních schůzkách a průběžně na webových stránkách školy.

Součástí hodnocení žáků jsou i hodnocení chování a vystupování žáků, prezentování školy, zapojení do odborných školních soutěží.

3.5 Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Tento obor je primárně zřízen pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a mají proto právo na vytvoření nezbytných podmínek při vzdělávání i klasifikaci a hodnocení. Třídní učitelé popřípadě výchovný poradce seznamují ostatní vyučující s doporučeními školských poradenských zařízení, které zohledňují hodnocení žáka a způsob získávání podkladů pro hodnocení.

Při jejich hodnocení se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Vyučující respektují doporučení psychologických vyšetření žáků a uplatňují je při klasifikaci a hodnocení chování žáků.

Pro zjišťování úrovně žakových vědomostí a dovedností volí učitel vhodné a přiměřené způsoby získávání podkladů, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá porucha negativní vliv. Kontrolní práce a diktáty píše tento žáci po předchozí přípravě. Pokud je to nutné, nebude dítě s vývojovou poruchou, zdravotním znevýhodněním nebo postižením vystavováno úkolům, v nichž vzhledem k poruše nemůže přiměřeně pracovat a podávat výkony odpovídající jeho předpokladům. Totéž platí v přiměřeném rozsahu i pro žáky se sociálním znevýhodněním, kdy se zohlední možnosti domácí přípravy na výuku, získávání učebních pomůcek nebo přístup k internetu.

Vyučující klade důraz na ten druh projevu, ve kterém má žák předpoklady podávat lepší výkony. Při klasifikaci se nevychází z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Klasifikace je provázena hodnocením, tj. vyjádřením pozitivních stránek výkonu, objasněním podstaty neúspěchu, návodem, jak mezery a nedostatky překonávat.

3.6 Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

Neoddělitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Vychází z platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů EU pro danou oblast.

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

Ve škole je zpracována metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou seznamováni a prokazatelně poučeni vždy v úvodních hodinách jednotlivých předmětů. V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

V prostorách určených pro vyučování žáků jsou vytvořeny podmínky k zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů.

Výchova žáka k BOZP a PO vychází z platných právních předpisů. Téma prolíná odborným vzděláváním, vzděláváním ke zdraví a dalšími tématy. Výklad je směřován od všeobecného ke konkrétnímu a postihuje jak otázky bezpečnosti z hlediska jednotlivce, tak pracovníka řídicího činnosti kolektivu.

3.7 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, z praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Všechny tři části zahrnují celou odbornou problematiku stravovacích služeb. Obsah, časový rozsah, složení zkušební komise a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Stupeň vzdělání, který absolvent dosahuje je střední vzdělání s výučním listem a kvalifikační úroveň EQF 3. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

4 Učební plán

4.1 Identifikační údaje

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh nám. 8. května 2, 789 22 Zábřeh
Školní vzdělávací program:	Kuchařské a číšnické práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělání:	tříleté denní studium
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od 1. září 2025

4.2 Rozvržení vyučovacích předmětů

Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	za týden	celkem
Český jazyk	1	1	1	3	96
Občanská nauka	1	1	1	3	96
Matematika	1	1	1	3	96
Literárně estetická výchova	1	1	1	3	96
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informatika	1	1	1	3	96
Technologie	3	3	3	9	288
Potraviny a výživa	2	2	2	6	192
Zařízení závodu	1	1	1	3	96
Stolničení	1	1	1	3	96
Hospodářské výpočty		1	1	2	64
Společenská výchova	1			1	32
Odborný výcvik	18	18	18	54	1728
Celkem teorie	14	14	14	42	1344
Celkem	32	32	32	96	3072

4.3 Poznámky k učebnímu plánu

1. Učební plán ŠVP Kuchařské a číšnícké práce je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu Zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, § 16 ŠZ. Vychází z rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP a navazuje na RVP ZV.

2. Do učebnímu plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání.

3. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí, zařazení volitelného obsahového okruhu Ubytovací služby a obsahových okruhů pro podporu zájmové orientace žáků.

4. Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročníku je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).

5. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení v laboratořích, odborných učebnách a odborném výcviku. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.

6. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhu výroba pokrmů, odbyt a obsluha. Minimální rozsah praktických činností formou odborného výcviku musí činit 54 týdenních hodin za celou dobu vzdělávání. Minimální časová dotace pro volitelný obsahový okruh Ubytovací služby jsou 2 hodiny týdně za celou dobu vzdělávání, tj. 64 hodin celkem. Odborný výcvik musí být rozložen do všech ročníků.

7. Ve ŠVP musí být v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Pokud bude vyučování organizováno tak, že se bude střídát týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a pokud nebude možno zajistit výuku tělesné výchovy i v týdnu odborného výcviku, nesmí klesnout počet hodin tělesné výchovy v týdnu teoretického vyučování pod 2 hodiny. V případě, že v rámci jednoho týdne bude probíhat teoretické vyučování i odborný výcvik, je rozsah tělesné výchovy v tomto týdnu 2 hodiny. Je žádoucí zařazovat vhodné pohybové aktivity kompenzující jednostranné fyzické zatížení žáků také v průběhu odborného výcviku.

8. Sportovně turistický a lyžařský kurz je organizován, pokud to dovolí organizační možnosti školy a finanční situace rodičů žáků.

4.4 Využití týdnů ve školním roce

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka	32	32	32
Sportovně turistický kurz	1		
Lyžařský kurz		1	
Závěrečné zkoušky			1
Odborné akce, exkurze, OČZMU	1	1	1
Časová rezerva, opakování učiva, odborné kurzy	6	6	6
Celkem	40	40	40

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Škola	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2				
Kód a název oboru	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP	Kuchařské a číšnícké práce				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací okruh	Minimální počet týden. vyuč. h.	Minimální počet celkových vyuč. h.	Název předmětu	Počet týden. vyuč. hodin	Počet celkových vyuč. hodin
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Literárně estetická výchova	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Společenská výchova	1	32
			Stolničení	3	96
			Odborný výcvik	4	128
Stravovací služby	33	1056	Technologie	9	288
			Potraviny a výživa	6	192
			Zařízení závodu	3	96
			Odborný výcvik	15	480
Disponibilní hodiny	40	1280	Odborný výcvik	35	1120
			Český jazyk	1	32
			Literárně estetická výchova	2	64
			Hospodářské výpočty	2	64
Celkem	96	3072	Celkem	96	3072

6 Učební osnova školního vzdělávacího programu

6.1 Český jazyk

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.1.1 Pojetí předmětu český jazyk

6.1.1.1 Obecné cíle předmětu

Český jazyk prohlubuje a rozvíjí jazykové znalosti žáků a jejich vyjadřovací schopnosti a dovednosti, zejména při praktickém užívání, vede žáky k uplatňování mateřského jazyka v rovině vnímání, pochopení a správného užití. Vysvětlí žákům systém mateřského jazyka.

Učí žáky vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Rozvíjí komunikační dovednosti žáků a snaží se začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí, formulovat a obhajovat své názory a rozvíjet čtenářskou gramotnost.

6.1.1.2 Charakteristika učiva

Učivo navazuje na vědomosti získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační výchovy a stylistiky, které se navzájem podporují a doplňují, učí užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Klade důraz na kvalitní zvládnutí základních frekventovaných jevů v aktivním používání, sjednocuje jazykový a stylistický výcvik s důrazem na praktická cvičení. Učí žáky racionálním studijním metodám, práci s jazykovými i jinými příručkami, směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat, používat spisovného jazyka, pracovat s různými druhy textů a s informacemi.

Komunikační výchova rozvíjí principy rétoriky, verbální a nonverbální komunikace a upevní kompetence praktickým nácvikem nejčastějších situací.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V předmětu český jazyk se usiluje zejména o výchovu žáků ke kultivovanému jazykovému projevu, ale rozvíjí se i vlastenectví, humanita a demokratické občanské ctnosti. Žáci jsou vedeni k pečlivosti, vytrvalosti, přesnosti ve vyjadřování a rozvoji logického myšlení. Rozvíjí se respektování názorů ostatních lidí ve společnosti, vytváření pozitivních mezilidských vztahů.

6.1.1.3 Metody a formy práce

Při výuce se využívá frontální forma v kombinaci se skupinovou i samostatnou prací. Nejpoužívanějšími metodami budou kombinace výkladu a řízeného rozhovoru spolu s písemným řešením zadaných úkolů. Součástí výuky bude užití digitální techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání.

K výuce budou užity především pracovní listy a texty, které si vyučující připraví. Poznatky a úkoly si žáci budou zaznamenávat do sešitů. Výuku rozvíjí i návštěvy výstav, filmových představení a poslechy textů.

Ve vyučování budou používány formy hromadné frontální výuky, skupinové výuky, individuální výuky, exkurze a návštěvy kulturních akcí.

Používanými metodami ve výuce budou výklad, popis, práce s textem, dialogické metody (řízený rozhovor, skupinová diskuze), názorně demonstrační, problémové metody, situační a inscenační metody a didaktické hry.

6.1.1.4 Hodnocení výsledků žáků

Žák bude hodnocen z pohledu správného řešení zadaných úkolů v písemné podobě (například pravopisná a slohová cvičení, testy, doplňovací cvičení, tvůrčí psaní, tvorba prezentací, plakátů, atd.) a z pohledu správného a originálního řešení modelových situací při rozhovorech a skupinových pracích, komunikačních hrách a ústním zkoušení. Důležitým kritériem pro hodnocení a klasifikaci žáků je i adekvátní zohlednění jejich aktivity při výuce.

Významným aspektem hodnocení je také uplatňování sebehodnocení a kolektivního hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.

6.1.1.5 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Český jazyk rozvíjí kompetence následujícím způsobem.

- **Kompetence k učení** - žák využívá stylů učení, které mu nejlépe vyhovují, a v návaznosti na ně plánuje, organizuje a vyhodnocuje své učební činnosti, vyhledává informace z různých zdrojů, hodnotí jejich spolehlivost a využívá relevantní informace, využívá pro učení různé informační zdroje (včetně zkušeností jiných), písemně zaznamenává podstatné myšlenky či údaje z textů a projevů jiných lidí.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života (včetně rozpoznání problému, získání informací, návrhů, řešení, ověření výsledků), při řešení úkolů se učí pracovat v týmu, podněcuje práci v týmu vlastními návrhy ke zlepšení práce, hodnotí některé způsoby řešení problému z hlediska jejich správnosti a efektivity, předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Komunikativní kompetence** – žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřené texty.
- **Personální a sociální kompetence** – žáci se učí efektivitě, dokáží přijímat rady a kritiku od druhých lidí, pracují v týmu, uznávají autoritu nadřízených.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci navštěvují kulturní akce, knihovny, archívy, sledují kulturní situaci, nacházejí v uměleckých dílech životní příklad a poučení.
- **Digitální kompetence** – vedeme žáky k základnímu používání textových editorů pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy; podporujeme žáky v práci s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování (např. hledání informací na internetu pro potřeby výuky); při práci s elektronickými texty rozvíjíme základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu; vedeme žáky k uvědomění si důležitosti respektování autorských práv a k dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot.
- **Člověk a svět práce** – žáci se naučí verbálně i písemně prezentovat při nejrůznějších jednáních.
- **Člověk a životní prostředí** – využitím vhodných textů si žáci vytváří postoje k životnímu prostředí.
- **Člověk a digitální svět** – Žáci jsou vedeni k využívání digitálních platforem pro zpracování informací a k rozvoji schopnosti hledat relevantní informace online. Výuka zahrnuje i etické aspekty digitální komunikace, včetně správného používání jazyka v elektronické komunikaci a ochrany osobních údajů.

6.1.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník
celkem

1 hodina týdně

32 hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - řídí se zásadami správné výslovnosti - sleduje změny ve slovní zásobě - rozliší spisovný a nespisovný jazyk, nářečí	Obecný výklad o jazyce - jazyk a jeho dorozumívání - spisovný jazyk - obecná čeština - nářečí
- aktivně a správně užívá odborné názvy ze svého oboru - práce s textem a rozvíjení čtenářských dovedností	Slovní zásoba a její obohacování - tvoření slov - synonyma, homonyma, antonyma - stylistické využití slov - přísloví a rčení, jejich forma a význam - práce se slovníky papírovými i digitálními - práce se souvislým textem
- umí určit slovní druhy	Slovní druhy - slova ohebná a neohebná - podstatná jména - přídavná jména - zájmena
- pracuje s Pravidly českého pravopisu - ovládá pravidla č. pravopisu - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	Pravopis - tvrdé, měkké a obojetné souhlásky - vyjmenovaná slova - psaní i/y uprostřed slova - psaní i/y v koncovkách podstatných a přídavných jmen
- ovládá základní stylistické pojmy - uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev, řídí se zásadami správné výslovnosti; - ovládá základní postupy v běžné komunikaci - samostatně stylizuje jednoduché projevy	Ústní a písemné formy společenského styku - kultivované vystupování – zvuková stránka řeči: pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení omluva, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, blahopřání, vyjádření soustrasti, telefonický rozhovor, formulování vzkazu na záznamník, zásady slušného chování, situační komunikace
- pracuje s textem, prohlubuje pravopisné znalosti a čtenářské dovednosti - pracuje s digitálními technologiemi	Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností, Práce s textem práce s různými druhy neumeleckého textu tvůrčí psaní

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - pracuje se slovníky, nahradí cizí slovo vhodným ekvivalentem	Obecný výklad o jazyce - jazykové příručky a jejich používání - práce se Slovníkem cizích slov
- určí slovní druh - využívá poznatků z tvarosloví a skladby	Slovní druhy - slova neohebná, číslovky, slovesa - čtení a psaní číslovek - slovesné tvary - příslovce - předložky – čtení, psaní, pádové vazby - slohové využití slovních druhů
- ovládá pravidla českého pravopisu - orientuje se v textu, v jeho výstavbě - odhaluje stylizační a jazykové nedostatky	Pravopis - psaní u/ů/ú - velká písmena ve jménech a názvech - psaní a výslovnost slabik s písmenem –ě - (bě/bje, vě/vje, mě/mně) - praktické využití pravopisu při psaní vlastních textů, autokorektura
- umí samostatně zpracovat informace - užívá klíčových slov při vyhledání pramenů - ovládá základní stylistické pojmy - uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev - ovládá základní postupy běžné komunikace - dovede vysvětlit základní pojmy vypravování - umí zvolit vhodné jazykové prostředky - dovede samostatně vypravovat písemně či ústně na zvolené téma - rozvíjí své kreativní psaní	Ústní a písemné formy společenského styku - vyhledávání informací - orientace v jízdních řádech, telefonních seznamech, návodech, příručkách, schopnost formulovat dotaz - psaní pohlednice, dopisu, emailu, sms (blahopřání, vyjádření soustrasti) - reprodukce textu - vyprávění - soukromý dopis - práce s různými druhy neumeleckého textu
- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít.	Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor - získávání informací z textu
- dodržuje pravidla pravopisu	Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků - pozná příbuzné jazyky - umí pracovat se slovníky a příručkami	Evropské a světové jazyky - jazyková rodina - klasifikace jazyků
- pozná podmět a přísudek ve větě, dokáže určit ostatní větné členy a nahradit je vedlejší větou	Věta jednoduchá, souvětí - základní skladební dvojice - souvětí
- pracuje s Pravidly českého pravopisu a uplatňuje je v pravopise	Pravopis - psaní předložek s, z - shoda přísudku s podmětem - interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí
- umí napsat popis, charakteristiku - umí vytvořit výpisky - ovládá grafickou a formální stránku formulářů - umí využívat digitální technologie a šablony formulářů na internetu	Slohové prostředky v praktickém životě - popis - charakteristika - jednoduchý výtah – výpisky - diskuse - administrativní styl - motivační dopis, životopis - vyplňování formulářů (poštovní tiskopisy, plná moc, cestovní příkaz, záznam o nehodě....aj.) - volné psaní
- vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev;	Komunikační situace a komunikační strategie - účel a cíl jednání - mluvčí a adresát - monolog a dialog - psaný a mluvený projev - práce s neumeleckým textem – rozvíjení čtenářské gramotnosti
- je schopen uplatnit všechny poznatky při konkrétních komunikačních situacích - ovládá pravopis	Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností

6.2 Občanská nauka

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.2.1 Pojetí předmětu občanská nauka

6.2.1.1 Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu občanská nauka navazuje na učivo základní školy. Rozvíjí se a doplňují vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě funguje demokratická společnost. Cílem výuky je pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků.

Vede žáky k seznámení se se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokážou v lidské společnosti zapojit do aktivního života. Uznávají principy svobody a kritické tolerance. Dále občanská nauka učí žáka rozumět problematice soudobého světa, varuje žáky před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit.

6.2.1.2 Charakteristika učiva

Vychází z RVP z okruhu Občanský vzdělávací základ. Hlavními tématy učiva prvního ročníku jsou Člověk v lidském společenství. Ve druhém ročníku Člověk jako občan a Člověk a právo. Ve třetím ročníku jsou stěžejními tématy Člověk a hospodářství a Česká republika, Evropa a svět.

6.2.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi, při řešení praktických otázek svého osobního a sociálního rozhodování a hodnocení, získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (médiu – televize, tisk, rozhlas, internet). Žáci umí kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní názor a správně ji formulovat, nenechat se zmanipulovat, poznávat a chránit materiální a kulturní hodnoty. Uvědomují si vliv prostředků masové komunikace na utváření lidské společnosti a jednotlivce.

Chápu, jak životní prostředí působí na zdraví člověka. Kriticky dovedou vnímat multikulturní soužití, tolerovat a přijímat různé názory.

6.2.1.4 Metody a formy práce

Stěžejní metodou je metoda informačně receptivní, tj. výklad, popis, přednáška, ilustrace tištěného textu a obrazu z učebnice.

Z problémových metod je zařazován problémový výklad, spočívající v učitelem vypracovaném a organizovaném systému typových úloh, opakovacími rozhovory a diskuzí o problému.

Hlavní formou vzdělávací práce je frontální výuka – doplněná hodnotícími otázkami, dialogickými metodami (diskuze a její formy), simulačními a situačními metodami (ukázky konfliktních situací a jejich rozbor). Dále budou využívány i skupinová práce, exkurze a besedy.

6.2.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě soustavného sledování při plnění zadaných úkolů při vyučování, případně učitelskými testy a kvízy. Stěžejním podkladem pro hodnocení žáka je jeho verbální projev ať již na základě přesně specifikovaných kritérií, či na základě volného výběru témat. Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

6.2.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Při výuce občanské nauky jsou klíčové kompetence rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především dovednosti:

- **Kompetence k učení** - žák plánuje, organizuje a vyhodnocuje své učební činnosti, vyhledává informace z různých zdrojů, hodnotí jejich spolehlivost a využívá relevantní informace.
- **Kompetence k řešení problémů** – předmět učí žáky řešit problémy každodenního života, pracovat v týmu, předcházet možným problémům ve škole i v běžném životě, zhodnotit dosažený výsledek, porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení.
- **Komunikativní kompetence** – předmět učí žáky vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci, své myšlenky a názory formulovat srozumitelně a souvisle, vystupovat v souladu s principy demokracie.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskusí, kriticky hodnotit a tolerovat názory jiných lidí.
- **Matematické kompetence** – předmět učí žáky rozumnému hospodaření s penězi, rozvažovat nad výhodami a riziky spoření, půjčky, úvěru apod.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci navštěvují kulturní akce, sledují společenskou a kulturní situaci.
- **Digitální kompetence** – vedeme žáky k využívání digitálních technologií pro komunikaci a řešení praktických situací (Člověk v lidském společenství); podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání (Člověk jako občan); seznamujeme žáky s digitálními službami veřejné správy a učíme je využívat je v praktickém životě (Člověk a právo); podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k porozumění základním ekonomickým pojmům a situacím (Člověk a hospodářství); vedeme žáky k získávání informací o České republice, Evropě a světě pomocí digitálních zdrojů (Česká republika, Evropa a svět).

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu občanská nauka prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – žáci jsou vedeni k vytvoření demokratického klimatu ve třídě (např. možnost hlasování při řešení či nastolení nejrůznějších problémů). Výukové metody jsou voleny tak, aby na příkladech z reálného života ukázaly, jaké chování a politický přístup jsou demokratické a humánní.
- **Člověk a svět práce** – žáci jsou vedeni k uvědomění si nutnosti celoživotního vzdělávání, k pochopení fungování mezilidských vztahů (v osobním životě i na pracovišti), seznamují se se základními aspekty právního státu, učí se jednodušší orientaci v pracovněprávních vztazích.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci se učí na konkrétních příkladech z reálného života ukázat negativní působení lidské společnosti na životní prostředí a důsledky z toho plynoucí.
- **Člověk a digitální svět** – Učíme je, jak používat technologie při komunikaci s lidmi a institucemi, jak se rozhodovat v politických a občanských otázkách a jak řešit osobní, právní a sociální problémy. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí výuky.

6.2.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
celkem

1 hodina týdně

32 hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině	1. Jedinec, skupiny a společnost - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	2. Mezilidské vztahy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě
- dovede sebe zařadit do společenské skupiny - uvede z pozorování života kolem sebe, příčiny sociální nerovnosti, uvede postupy, jak lze do jisté míry řešit chudobu	3. Sociální nerovnost - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)	4. Rozpočet jednotlivce a domácnosti - rozpočet jednotlivce a domácnosti; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů
- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)	5. Rasy, národy a národnosti - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě, migranti, azylanty

- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování rovnosti mužů a žen	6. Rovnost mužů a žen - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti
- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	7. Víra a ateismus - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus

2. ročník
celkem

1 hodina týdně

32 hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	ČLOVĚK JAKO OBČAN
Žák - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)	1. Lidská práva - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí
- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	2. Člověk a média - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti	3. Stát a jeho funkce - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva
- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	4. Politika - politika, politické strany, volby, právo volit
- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	5. Politický extremismus - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus
- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	6. Občanská společnost - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;
- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání	7. Základy demokracie - základní hodnoty a principy demokracie

- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy a důsledky	
	ČLOVĚK A PRÁVO
- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	1. Právo a spravedlnost - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)
- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	2. Vlastnictví a smlouvy - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele
- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	3. Rodinné právo - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí
- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	4. Trestní právo - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými

3. ročník
celkem

1 hodina týdně 32 hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ
- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky	1. Trh a jeho fungování - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)
- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	2. Volba povolání a zaměstnání - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní	3. Pracovní právo - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele

smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - mzda časová a úkolová
- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	4. Finance a finanční transakce - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - inflace - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - služby peněžních ústavů
- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	5. Daně - daně, daňové priznání
- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	6. Sociální a charitativní pomoc - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
	ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT
- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	1. Současný svět - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	2. ČR a sousední státy - Česká republika a její sousedé
- popíše státní symboly	3. Státní a národní symboly - české státní a národní symboly
- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě	4. Globalizace - globalizace - globální problémy
- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	5. Evropská integrace - ČR a evropská integrace
- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	6. Nebezpečí terorismu - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

6.3 Matematika

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnícké práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.3.1 Pojetí předmětu matematika

6.3.1.1 Obecné cíle předmětu

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Cílem předmětu je naučit žáky efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti, používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, měna), využívat matematických poznatků v praktických úlohách, porozumět jednodušším matematickým vyjádřením, matematizovat jednoduché reálné situace a využívat informace zadané různými způsoby – tabulky, grafy.

6.3.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP z obsahového okruhu matematické vzdělávání. Žák si v matematice osvojí potřebné znalosti a dovednosti při numerickém počítání s přirozenými čísly, desetinnými čísly, zlomky. Získá přehled o vlastnostech geometrických útvarů a to jak v rovině, tak i v prostoru, naučí se správně používat a převádět jednotky. Osvojí si znalosti potřebné pro řešení jednoduchých lineárních rovnic, počítání s procenty, přímou a nepřímou úměrností, poměrem. Získá vědomosti důležité pro vyhodnocování informací získaných z grafů, diagramů a tabulek.

Při výuce budou používány pomůcky jako kalkulačka, pracovní listy a učebnice.

6.3.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka je směřována k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

6.3.1.4 Metody a formy práce

Hlavní organizační formou výuky je, pro jeho časovou efektivnost a také se zřetelem k jeho výchovné funkci, frontální vyučování. Ve výuce matematiky budou využívány informačně receptivní metody, reproduktivní metody a metody problémového výkladu. Informačně receptivní metoda, eventuálně problémový výklad budou uskutečňovány metodami monologickými, dialogickými, prací s učebnicí nebo projekcí. Metoda reproduktivní bude uskutečňována zejména prací s učebnicí.

6.3.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků v matematice bude prováděno jak písemnou, tak ústní formou. V každém pololetí je zadávána jedna významná písemná práce. Její vypracování trvá jednu vyučovací hodinu a se stejnou dobou se počítá na analýzu písemné práce. Obsahem písemné práce bude učivo probrané v daném pololetí školního roku. Získaná známka bude důležitou součástí při hodnocení znalostí a vědomostí žáku.

6.3.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Při výuce matematiky jsou klíčové kompetence rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především dále uvedené dovednosti.

- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému), předmět napomáhá předcházet možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí komunikativní dovednosti s používáním matematické terminologie, předmět učí adekvátní reakci na hodnocení a způsob jednání ze strany jiných lidí, schopnost přijímat kritiku a rady.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálnému posuzování svých možností, odhadování důsledků svého jednání a chování, schopnost přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, v předmětu se učí hledat odpovědi na otázky související s průběhem a příčinami různých matematických jevů.
- **Matematické kompetence** – v předmětu se žák učí zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek a odhady výsledků.
- **Digitální kompetence** - předmět učí žáky používat jednoduché digitální nástroje (kalkulačky), podporuje schopnost žáků zobrazovat jednoduchá data a výsledky pomocí digitálních nástrojů, vede žáky k základnímu využívání technologií pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat, motivuje žáky k používání digitálních nástrojů, které jim pomáhají v každodenních matematických úkolech.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu matematika prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti.
- **Člověk a svět práce** – žák se učí systematicky pracovat na zadaných tématech, která poskytují vhodný základ pro profesní i osobní život.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni vhodnými početními příklady k posouzení vlivu člověka na životní prostředí, k ochraně přírody a přírodních zdrojů, ochraně zdraví člověka.
- **Člověk a digitální svět** – předmět slouží především k vyhledávání informací a využití PC k početním operacím.

6.3.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - provádí aritmetické operace s přirozenými čísly - zaokrouhlí přirozené číslo - znázorní číslo na číselné ose - porovná přirozená čísla na ose i pomocí znaků „větší, menší, rovno“ - řeší praktické úlohy s využitím početních operací s přirozenými čísly - vypočítá druhou mocninu čísla - přečte a zapíše záporné číslo	1. Přirozená a celá čísla Čísla a číslice Číselná osa, porovnávání přirozených čísel Zaokrouhlování přirozených čísel Početní operace s přirozenými čísly Umocňování přirozených čísel Řešení slovních úloh zaměřených na praxi Kladná a záporná čísla. Zápis záporného čísla.
- pojmenuje části zlomku - přečte zlomek - určí, je-li zlomek větší nebo menší než 1 - vypočítá část z celku - provádí početní operace se zlomky - řeší praktické úlohy s využitím početních operací se zlomky	2. Racionální čísla - zlomky Pojem zlomku Výpočet části z celku Základní vlastnosti zlomků, číselná osa Početní operace se zlomky Slovní úlohy
- pojmenuje části desetinného čísla - přečte desetinné číslo - provádí početní operace s desetinnými čísly - řeší praktické úlohy s využitím početních operací s desetinnými čísly - odhaduje výsledky - převádí jednoduché zlomky na desetinná čísla	3. Racionální čísla - desetinná čísla Pojem desetinné číslo Porovnávání desetinných čísel, číselná osa Početní operace s desetinnými čísly Zaokrouhlování a odhady výsledků Převod zlomku na desetinné číslo
- chápe pojem reálného čísla - používá různé zápisy reálného čísla - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu z čísla na kalkulátoru	4. Reálná čísla Pojem reálné číslo Porovnávání reálných čísel Druhá mocnina a odmocnina
- pojmenuje základní jednotky - převádí základní jednotky	5. Jednotky měření a jejich převádění Jednotky mezinárodní soustavy Jednotky délky Jednotky hmotnosti Jednotky času Jednotky obsahu Jednotky objemu Peněžní jednotky

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - používá znalosti z prvního ročníku - počítá s přirozenými čísly, zlomky i desetinnými čísly - převádí jednotky	1. Opakování učiva z prvního ročníku Výpočty s přirozenými čísly Zlomky Desetinná čísla Převody jednotek
- pracuje se základními pojmy procentového počtu - vypočítá 1 % - vypočítá pomocí trojčlenky procentovou část a základ - řeší jednoduché slovní úlohy s procenty z praxe	2. Procentový počet, jednoduché úrokování Základní pojmy, výpočet 1% Výpočet procentové části Výpočet základu Výpočet počtu procent Řešení jednoduchých slovních úloh z praxe
- používá základní pojmy - narýsuje úhel, určí jeho velikost - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh - sestrojí trojúhelník a různé druhy mnohoúhelníků z daných prvků - vypočítá obvod i obsah jednoduchých rovinných útvarů - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice	3. Planimetrie Základní pojmy Úhel a jeho velikost Rovinné obrazce (trojúhelník, mnohoúhelníky, kružnice, kruh), jejich vlastnosti, rozdělení Obvody a obsahy rovinných útvarů
- pozná matematický poměr a převrácený poměr - dělí celek v daném poměru - pracuje s měřítkem mapy a plánů - řeší jednoduché slovní úlohy z praxe	4. Poměr, měřítko Poměr, převrácený poměr Dělení celku v daném poměru Měřítko, plány, mapy Slovní úlohy z praxe

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - počítá s jednoduchými číselnými výrazy - přečte a zapíše výrazy s proměnnou - určí hodnotu číselného výrazu - počítá s jednoduchými výrazy s proměnnou	1. Výrazy a jejich úpravy Číselné výrazy Výrazy s proměnnou Hodnota výrazu Úpravy výrazů
- rozlišuje rovnost a rovnici - řeší jednoduché lineární rovnice, provádí zkoušku správnosti - řeší jednoduché slovní úlohy z praxe	2. Rovnice Rovnost a rovnice Řešení jednoduchých lineárních rovnic Jednoduché slovní úlohy
- rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost - rozlišuje graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	3. Funkce, úměrnost a úměra Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost Grafy funkcí

- čte hodnoty grafu i diagramu - zná druhy diagramů - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách	4. Práce s daty Pojem grafu, čtení grafu Pojem diagramu, druhy a čtení
- využívá základní pojmy stereometrie - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - pojmenuje a rozlišuje základní geometrická tělesa - počítá povrchy a objemy krychle, kvádrů a válců	5. Stereometrie Základní pojmy, základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru Základní geometrická tělesa Výpočet povrchů a objemů těles

6.4 Literárně estetická výchova

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.4.1 Pojetí předmětu literárně estetická výchova

6.4.1.1 Obecné cíle předmětu

Obecným cílem vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, přispívat ke kultivaci člověka, učit orientovat se v literárním díle a zaujímat k němu vlastní postoje a přispívat k formování etického a občanského profilu žáka. Předmět rozvíjí komunikační schopnosti žáka a ovlivňuje hodnotové orientace a postoje nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale v širší oblasti společenské a mezilidské. Učí žáky získávat přehled o kulturním dění a vysvětluje žákům vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

6.4.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP z obsahového okruhu estetické vzdělávání. Celková hodinová dotace činí 96 hodin. Učivo je zapracováno do všech ročníků.

V předmětu se prohlubuje čtenářská gramotnost, znalosti mateřského jazyka, kultivuje jeho projev a chování v určitých společenských situacích, seznámí žáky s kulturními institucemi ČR a regionu, přesvědčí žáky o kulturních hodnotách a seznámí je s některými základními uměleckými díly.

Těžiště literární výuky tvoří četba, rozbor a interpretace konkrétních děl. Výuka je směřována k tomu, aby se žáci učili orientovat v uměleckém a literárním díle a zaujímat k němu vlastní postoje, aby přispívala k formování etického a občanského profilu žáka. Zároveň estetická výchova prohlubuje výtvarné a hudební pochopení světa a české i světové kultury.

6.4.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka je směřována k tomu, aby se žáci učili orientovat v uměleckém a literárním díle a zaujímat k němu vlastní postoje, aby přispívala k formování etického a občanského profilu žáka. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství, žák je vychováván k žák je vychováván k vytvoření si vlastního názoru a jeho sebevědomému vyjádření.

6.4.1.4 Metody a formy práce

Při výuce se využívá frontální forma v kombinaci se skupinovou i samostatnou prací. Nejpoužívanějšími metodami budou kombinace výkladu a řízeného rozhovoru. Součástí výuky bude užití digitální techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání. - například pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů a k záznamu a sdílení jednoduchých kulturních projektů.

Výuku rozvíjí i návštěvy filmových a divadelních představení, výstav a ukázky poslechu textů a obrazový materiál. K výuce budou používány čítanky a pracovní listy, které učitel připraví, žáci si budou poznámky zapisovat do sešitů nebo do pracovních listů. Pravidelně se bude využívat sledování kulturního dění v regionu a ČR.

6.4.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy. Žák je hodnocen z několika pohledů: vlastní tvůrčí činnost, znalosti ověřené přezkoušením, přístup k řešení problémů, reakce na problémy.

Žák je hodnocen za esteticky tvořivé aktivity (tvorba vlastního produktu, dokončení příběhu, logické uspořádání neuspořádaného textu aj.)

6.4.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Při výuce literárně estetické výchovy jsou klíčové kompetence rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především dále uvedené dovednosti.

- **Kompetence k učení** – žák využívá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, využívá pro učení různé informační zdroje.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života, předmět napomáhá předcházet možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Komunikativní kompetence** – žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřené texty.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálnému posuzování svých možností, schopnost přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, žáci dokáží přijímat rady a kritiku od druhých lidí.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák jedná odpovědně, samostatně a iniciativně, navštěvuje kulturní akce, knihovny, sleduje kulturní situaci, nachází v uměleckých dílech životní příklad a poučení.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává návyky k systematické práci, které uplatní v budoucím profesním životě.
- **Digitální kompetence** – Žák rozvíjí při práci s elektronickými texty základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu; žák si uvědomí důležitost respektování autorských práv a dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií. Učíme žáky používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů a k záznamu a sdílení jednoduchých kulturních projektů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu literárně estetická výchova prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si uměleckých hodnot.
- **Člověk a svět práce** – žák se učí systematicky pracovat na zadaných tématech, která poskytují vhodný základ pro profesní i osobní celoživotní vzdělávání, naučí se verbálně i písemně prezentovat při nejrůznějších jednáních.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni vhodnými texty k posouzení vlivu člověka na životní prostředí, k ochraně přírody a přírodních zdrojů, ochraně zdraví člověka.
- **Člověk a digitální svět** – Učíme žáky, jak používat digitální média k jednoduché tvorbě a jak při hodnocení výsledků této tvorby aplikovat základní estetická kritéria.

6.4.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
celkem

1 hodina týdně

32 hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - samostatně vyhledává informace v této oblasti, vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Druhy umění a ukázky druhů umění - oblasti hudebního umění
- ovládá principy společenského vystupování, vyjádří vlastní názor na bydlení podle svých představ	Kultura bydlení a odívání
- navštěvuje divadelní i filmová představení, výstavy - vyjadřuje názory a diskutuje o nich - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Rozbor filmu, výstavy, literárního díla
- zná nejnovější české tituly - dokáže reprodukovat svými slovy děj a vyslovit svůj vlastní názor	Současná česká filmová produkce
- rozebírá texty z vybraných děl autorů - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla - je schopen představit svoji oblíbenou knihu	Významné osobnosti českého a světového literárního umění dle výběru žáků
- umí definovat nejznámější autory české prózy a poezie - zná jejich nejznámější díla a umí je svými slovy charakterizovat	Česká literatura
- pracuje tvořivě se zadanými i zvolenými texty, připravuje na zadané téma samostatnou práci	Světová literatura
- uvědomuje si specifika regionu, podporuje kulturní tradice a lidové zvyky, orientuje se v místních kulturních akcích	Umění severomoravského regionu - tradice a zvyky na Moravě
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - využívají práci s textem a reprodukci - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla	Literární druhy a žánry

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - samostatně vyhledává informace v této oblasti, vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Druhy umění a ukázky druhů umění - oblasti výtvarného umění
- umí se orientovat v nabídce kulturních akcí, ovládá principy společenského vystupování	Kulturní instituce ČR a regionu - muzea, knihovny
- navštěvuje divadelní i filmová představení, výstavy - vyjadřuje názory a diskutuje o nich - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Rozbor filmu, výstavy, literárního díla
- zná nejnovější české tituly - dokáže reprodukovat svými slovy děj a vyslovit svůj vlastní názor	Současná česká filmová produkce
- rozebírá texty z vybraných děl autorů - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla - je schopen představit svoji oblíbenou knihu	Významné osobnosti českého a světového literárního umění dle výběru žáků
- umí definovat nejznámější autory české prózy a poezie - zná jejich nejznámější díla a umí je svými slovy charakterizovat	Česká literatura
- pracuje tvořivě se zadanými i zvolenými texty, připravuje na zadané téma samostatnou práci	Světová literatura
- zná místní pověsti	Umění severomoravského regionu - regionální pověsti
- samostatně pracují s dobrovolně vybranou literaturou faktu, encyklopediemi a s díly významných autorů - využívají práci s textem a reprodukci - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla	Literární druhy a žánry - poezie, próza, drama - práce s literárním textem

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák	Druhy umění a ukázky druhů umění
- samostatně vyhledává informace v této oblasti, pozná manipulativní prostředky	- umění v reklamě
- má přehled o kulturních institucích ČR a regionu, umí se orientovat v nabídce kulturních akcí, ovládá principy společenského vystupování	Kulturní instituce ČR a regionu - divadla v Praze a Brně, v Šumperku - internet
- navštěvuje divadelní i filmová představení, výstavy - vyjadřuje názory a diskutuje o nich - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Rozbor filmu, výstavy, literárního díla
- zná nejnovější české tituly včetně hereckého obsazení, stručné charakteristiky děje a režie - dokáže reprodukovat svými slovy děj a vyslovit svůj vlastní názor	Současná česká filmová produkce
- rozebírá texty z vybraných děl autorů - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla - je schopen představit svoji oblíbenou knihu	Významné osobnosti českého a světového literárního umění dle výběru žáků
- umí definovat nejznámější autory české prózy a poezie - zná jejich nejznámější díla a umí je svými slovy charakterizovat	Česká literatura
- pracuje tvořivě se zadanými i zvolenými texty, připravuje na zadané téma samostatnou práci	Světová literatura
- zná slavné osobnosti regionu, navštěvuje kulturní akce	Umění severomoravského regionu - slavné osobnosti regionu
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - využívají práci s textem a reprodukci - umí najít a vyjádřit hlavní myšlenku textu nebo díla	Literární druhy a žánry - poezie, próza, drama

6.5 Tělesná výchova

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodiny
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.5.1 Pojetí předmětu tělesná výchova

6.5.1.1 Obecné cíle předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví, preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Předmět vede žáky k racionálnímu jednání v situacích osobního a veřejného ohrožení, učí chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.).

Učí žáky pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev, preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu, vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž, pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti.

Žáci umí využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play, kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec, posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup.

6.5.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP z obsahového okruhu vzdělávání pro zdraví. Tato oblast si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví.

Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

6.5.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích.

6.5.1.4 Metody a formy práce

Ve vzdělávání pro zdraví se uplatní technologická koncepce, tj. předávání informací použitím vhodného koncipování výuky.

Používané formy výuky - hromadná frontální výuka, skupinová výuka, individuální výuka. Při posilování je nutné dodržovat princip optimální zátěže a odpočinku, princip postupně se zvyšující a variabilní zátěže a princip opakování.

Používané metody – hlavní metodou je praktické cvičení, dále slovní metody (monologické, dialogické), názorné demonstrační metody (pozorování, předvádění – ukázka, „pokus – omyl“, demonstrace obrazů statických, projekce statická a dynamická), metody standardního (nepřetržitého nebo přerušovaného) zatížení a metody střídavého (nepřetržitého nebo přerušovaného) zatížení.

Využívané materiální technické zabezpečení – atletický stadion, fotbalové hřiště, tělocvična, posilovna, vybavení pro jednotlivá sportovní odvětví.

6.5.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení a klasifikace žáku je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Hodnocení žáků v TV má tři základní složky:

- a) hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách TV, jeho přístup k pohybovým činnostem a snaze se naučit něčemu novému
- b) hodnocení pohybových schopností a dovedností u konkrétního jedince, herní činnosti jednotlivce a týmový herní výkon u daného žáka
- c) testování tělesné zdatnosti – motorické testy

Všechny tři složky při individuálním hodnocení jsou velice důležité. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny (somatické předpoklady a zdravotní stav žáka), proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka při hodinách a jeho snaha o

změnu ve vlastním výkonu (dovednosti), zvládnutí konkrétního splnitelného cíle (dílčího úkolu), snaha o aktivitu a vztah k pohybu, zájem o tělesnou výchovu a sport a vztah k plnění úkolů tělesné výchovy, projevující se v chování žáků.

6.5.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V tělesné výchově se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence.

- **Komunikativní kompetence** – žáci jsou schopni komunikovat při pohybových činnostech, diskutovat o pohybových činnostech, vyjadřovat své názory.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů, uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích, jednat v rámci pravidel fair play, nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TV, klást důraz na týmový herní výkon družstva, uznávat autoritu nadřízených.
- **Digitální kompetence** – žáci umí vyhledat na počítači nebo tabletu výsledky sportovních utkání a informace o sportovních akcích.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu tělesná výchova prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti a orientaci ve sportovním prostředí.
- **Člověk a svět práce** – žáci jsou schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, respektovat nadřízeného a pracovat v týmu.

- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou prostřednictvím sportovních činností v přírodních terénech vedeni k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.
- **Člověk a digitální svět** - žáci získají znalosti a dovednosti potřebné k preventivní a aktivní péči o zdraví.

6.5.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
celkem

1 hodina týdně

32

hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - umí poskytnout první pomoc sobě a jiným	Hygiena a bezpečnost
- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí zdravý životní cíl - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci	Péče o zdraví - životní prostředí, životní styl, stravovací návyky, rizikové chování - první pomoc
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku a ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - zlepšuje své dosažené výkony - je si vědom škodlivosti používání nedovolených prostředků (doping)	Atletika - běžecká abeceda a speciální běžecká cvičení - běhy 100, 400, 800(D), 1500(H) - skok daleký – rozběhová a odrazová fáze - vrhy a hody - hod granátem, vrh koule 3 kg a 5 kg
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce vybrané sportovní hry - zlepší svůj herní projev ze základní školy - ovládá pravidla hry a signalizaci rozhodčího - zná základní taktické požadavky hry - řídí se pravidly fair – play - dává své přednosti ve prospěch kolektivu - uvědomuje si důležitost každého člena týmu i svůj přínos pro tým - nebojí se konfrontace (soutěživost)	Sportovní hry - kopaná – přihrávka, zpracování střelba - softbal – házení, chytání, odpal, pohyb - odbíjená – odbítí obouruč vrchem, spodem, podání, hra - košíková – driblíng, střelba, přihrávka, hra + pravidla - florbal – přihrávka, zpracování, střelba, - ostatní – sálová kopaná, frisbee
- koordinuje své pohyby - umí sestavit jednoduché pohybové vazby - zná zásady dopomoci a záchrany a umí ji poskytnout - zlepšuje svou prostorovou orientaci	Gymnastika - cvičení na nářadí – přeskok - prostná - šplh - tyč
- rozvíjí své silové dispozice - zná zásady střídavého zatížení (zátěž-odpočinek) - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při cvičení v posilovně	Posilování – posilovna - kruhový provoz – posilování všech svalových partií těla

- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - ovládá zásady týmové práce	Pohybové hry - závodivé, štafetové, motivační
- zná zásady rozcvičení a protažení před a po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost procvičení všech svalových partií těla - uvědomuje si nutnost relaxace	Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, zdravotní
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí - ovládá zásady poskytnutí první pomoci - rozvíjí orientaci v terénu - dodržuje pravidla silničního předpisu	Sportovně turistický kurz 4-6 dní - orientace v terénu, jízda na kole, - zásady první pomoci, pohybové hry
- uvědomuje si význam pravidelného cvičení při zvyšování výkonnosti - umí odhadnout svou tělesnou zdatnost	Testování tělesné zdatnosti

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - při cvičení dodržuje zásady bezpečnosti, tak aby neohrozil zdraví své a svých spolužáků	Hygiena a bezpečnost
- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií rozpoznat způsob ovlivňování a manipulace	Péče o zdraví - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, rizikové faktory poškozující zdraví - práva a povinnosti a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu, prevence, péče o veřejné zdraví v ČR - partnerské vztahy
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku a ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - zlepšuje své dosažené výkony - je si vědom škodlivosti používání nedovolených prostředků (doping) - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě	Atletika - běžecká abeceda a speciální běžecká cvičení - běhy 100, 1500 m (D), 3000 m (H) - štafetová předávka, fartlek - skok daleký – rozběhová a odrazová fáze - vrhy a hody - hod granátem, vrh koulí 3 kg a 5 kg
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce vybrané sportovní hry - zlepší svůj herní projev ze základní školy - ovládá pravidla hry a signalizaci rozhodčího - zná základní taktické požadavky hry - řídí se pravidly fair – play - dává své přednosti ve prospěch kolektivu - uvědomuje si důležitost každého člena týmu i svůj přínos pro tým - nebojí se konfrontace (soutěživost)	Sportovní hry - kopaná – individuální činnost jednotlivce, hra, taktika - softbal – házení, chytání, odpal, pohyb, taktika - odbíjená – odbití obouruč vrchem, spodem, podání, hra - košíková – driblink, střelba, přihrávka, hra, obrana osobní a zónová - florbal – přihrávka, zpracování, střelba, - ostatní – sálová kopaná, frisbee
- zlepšuje koordinaci svých pohybů - umí sestavit složitější pohybové vazby - zná zásady dopomoci a záchrany a umí ji poskytnout - zlepšuje svou prostorovou orientaci	Gymnastika - cvičení na nářadí – přeskok - prostrná - šplh – tyč - rytmická gymnastika - aerobic
- rozvíjí své silové dispozice - umí si sám sestavit kruhový provoz - zná zásady střídavého zatížení (zátěž-odpočinek) - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při cvičení v posilovně	Posilování – posilovna - kruhový provoz – posilování všech svalových partií těla
- rozliší nutnou sebeobranu - respektuje soupeře - nezneužívá svých silových dispozic	Úpoly – pády, přetahy, hry

- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - ovládá zásady týmové práce	Pohybové hry - závodivé, štafetové, motivační
- zná zásady rozcvičení a protažení před a po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost procvičení všech svalových partií těla - uvědomuje si nutnost relaxace	Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, zdravotní
- chápe odlišnosti chování v zimním horském prostředí - zná zásady bezpečného chování a první pomoci - zvládá základní lyžařské dovednosti a zdokonaluje se v nich	Lyžování – kurz 4-6 dní - sjezdové lyžování, snowboarding, - chování v horském prostředí
- uvědomuje si význam pravidelného cvičení při zvyšování výkonnosti - umí odhadnout svou tělesnou zdatnost	Testování tělesné zdatnosti

3. ročník
celkem

1 hodina týdně

32

hodiny

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - při cvičení dodržuje zásady bezpečnosti, tak aby neohrozil zdraví své a svých spolužáků	Hygiena a bezpečnost
- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - umí reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Péče o zdraví - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku a ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - zlepšuje své dosažené výkony - je si vědom škodlivosti používání nedovolených prostředků (doping) - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě	Atletika - běžecká abeceda a speciální běžecká cvičení - běhy 100 m, 1500 m (D), 3000 m (H), na 12 minut - štafetová předávka, fartlek - skok daleký – technika skoku - vrhy a hody - hod oštěpem technika
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce vybrané sportovní hry - zlepší svůj herní projev ze základní školy - ovládá pravidla hry a signalizaci rozhodčího - zná základní taktické požadavky hry - řídí se pravidly fair – play - dává své přednosti ve prospěch kolektivu - uvědomuje si důležitost každého člena týmu i svůj přínos pro tým	Sportovní hry - kopaná – hra, taktika, systémy - softbal – házení, chytání, odpal, pohyb, taktika, hra - odbíjená – odbití obouruč vrchem, spodem, podání, hra - košíková – driblíng, střelba, přihrávka, hra, obrana osobní a zónová - florbal – přihrávka, zpracování, střelba, hra - ostatní – sálová kopaná, frisbee

- nebojí se konfrontace (soutěživost)	
- koordinuje své pohyby na vyšší úrovni - umí sestavit složitější pohybové vazby - ovládá zásady dopomoci a záchrany a umí ji poskytnout - zlepšuje svou prostorovou orientaci	Gymnastika - cvičení na nářadí – přeskok, kruhy - prostná sestava 5 - 6 prvků - šplh – tyč - rytmická gymnastika - aerobic
- rozvíjí své silové dispozice - umí si sám sestavit kruhový provoz - zná zásady střídavého zatížení (zátěž - odpočinek) - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při cvičení v posilovně	Posilování – posilovna - kruhový provoz – posilování všech svalových partií těla
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - ovládá zásady týmové práce	Pohybové hry - závodivé, štafetové, motivační
- zná zásady rozcvičení a protažení před a po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost procvičení všech svalových partií těla - uvědomuje si nutnost relaxace	Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, zdravotní
- uvědomuje si význam pravidelného cvičení při zvyšování výkonnosti - umí odhadnout svou tělesnou zdatnost	Testování tělesné zdatnosti

6.6 Informatika

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Opravářské práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.6.1 Pojetí předmětu informatika

6.6.1.1 Obecné cíle předmětu

Obecným cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu.

Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

6.6.1.2 Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP z obsahového okruhu Informatické vzdělávání.

Předmět je zaměřen na to, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru
- bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívali digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- udržovali svá digitální zařízení zabezpečená, chránili data před zneužitím, rozpoznali a nahlásili nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí; při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby;
- vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinovali je, využívali je ke splnění stanovených cílů;
- prováděli základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům;
- získávali potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřili jejich spolehlivost v jiných zdrojích;
- ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, případně upravit;
- komunikovali pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybírali vhodnou technologii;
- využívali digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

6.6.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Žáci získají pozitivní vztah k Informatickému vzdělávání, jsou připraveni pro řešení praktických úkolů, které dnešní člověk využívá v pracovním i běžném osobním životě, uvědomují si rizika a výhody práce s digitálními technologiemi.

6.6.1.4 Metody a formy práce

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

6.6.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Slovně je hodnocen žák v průběhu vyučovací hodiny za zpracování úkolu na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vypracování úkolu většího rozsahu nebo po písemném přezkoušení teoretických znalostí.

Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách, plnění úkolů a zohlednění individuálních předpokladů a vloh jednotlivých žáků.

Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy.

6.6.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V Informatickém vzdělávání jsou klíčové kompetence rozvíjeny průběžně. V průběhu výuky jsou posilovány především tyto uvedené dovednosti.

- **Kompetence k učení** – žák se naučí využívat pro učení různé informační zdroje získané prostřednictvím digitálních technologií.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života získáváním informací o problému pomocí digitálních technologií.
- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí schopnosti formulovat problémy jasně a zřetelně. Mají schopnost komunikace s okolím prostřednictvím digitálních technologií, využívat digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složitébo rozsáhlé.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky pracovat samostatně i v týmu, přijmout a plnit zodpovědně svěřené úkoly.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák jedná v souladu s morálními principy a zásady společenského chování, učí se dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jedná odpovědně, samostatně a iniciativně.
- **Digitální kompetence** - žák se orientuje v digitálním prostředí a využívá digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu, vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech,

vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků, navrhuje prostřednictvím digitálních technologií řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie, vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií, posuzuje vývoj digitálních technologií, předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních, při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává schopnost získávat a vyhodnocovat informace o pracovních nabídkách, naučí se komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu Informatiky prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, uvědomují si rizika a výhody práce s počítačem.
- **Člověk a svět práce** – žáci pracují s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci chápou prostřednictvím informací z internetu význam životního prostředí pro člověka a jsou vedeni k zodpovědnému vztahu vůči němu, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí.
- **Člověk a digitální svět** – žáci umí využít systémové programy počítače, aplikační programy, komunikovat pomocí internetu a využít ho k výuce dalších předmětů.

6.6.1.7 Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

- Využívání Digitálních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutno přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování.
- Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jakých podpůrných nebo kompenzačních technologií a produktů žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni jich využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat tak, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka.
- Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodnění žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné zabývají.

6.6.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník

1 hodina týdně

32 hodiny celkem

<u>Výsledky vzdělávání</u>	Rozpis učiva
Žák: - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru - uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat; - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení; - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění; - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;	1. Data a informace - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat; Kódování a přenos dat - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; Modelování - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; - upraví navržený postup pro obdobný problém; - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; - rozpozná a opraví v něm chybu;	2. Vývoj, testování a provoz software Návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost;

- v blokově orientovaném programovacím jazyku sestaví program; - používá opakování a větvení programu; - vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; - řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	Základy tvorby programu - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu; 3. Informační systémy - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat;
---	--

- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních;	4. Digitální technologie - současná výpočetní zařízení, základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); typy počítačových sítí; Bezpečnost v digitálním prostředí - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.
--	--

6.7 Technologie

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	288 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.7.1 Pojetí předmětu technologie

6.7.1.1 Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je zprostředkovat žákům základní přehled o hygienických předpisech, HACCP a uvádění je do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin, seznámit žáky s vybavením provozoven uzavřeného stravování, s předběžnou a tepelnou přípravou potravin, naučit žáky samostatné práci s ohledem na jejich specifické potřeby, využívat znalosti estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházet s potravinami a získat povědomí o ekologickém chování.

6.7.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – stravovací služby a chování pracovníků ve službách. Žáci se seznámí se základními druhy technického i technologického vybavení provozoven uzavřeného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy při přípravě tradičních pokrmů, polévek, příloh, bezmasých pokrmů, pokrmů z jatečných mas, drůbeže, ryb, zvěřiny, mletých mas, výrobků studené kuchyně, pokrmů na objednávku, úpravou teplých a studených předkrmů, přípravou teplých a studených nápojů, moučníků, základních dietních pokrmů.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracování zadaných úkolů.

6.7.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu technologie směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, aby pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy při přípravě pokrmů. Žáci hospodárně využívají všech surovin, váží si zdraví, materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí.

6.7.1.4 Metody a formy práce

Důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na práci při školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou probírána řízenou skupinovou diskusí, při níž žáci předávají získané informace ostatním. Další používané metody vzdělávání jsou besedy, odborné exkurze, návštěvy pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky o hygienických normách.

6.7.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá ústní nebo písemnou formou. Písemné zkoušení je prováděno formou krátkých prací, kterými se ověřují znalosti z posledních probíraných témat.

Ústní zkoušení je realizováno formou individuálního rozhovoru se žákem nebo formou frontálního zkoušení žáků v lavicích. V obou případech je možno zapojit do procesu zkoušení i ostatní žáky.

Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách, plnění úkolů a zohlednění individuálních předpokladů a vloh jednotlivých žáků.

Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy s přihlédnutím ke specifickým potřebám jednotlivých žáků.

6.7.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu technologie se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění.

- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, rozvíjí personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálnému posuzování svých možností, odhadování důsledků svého jednání a chování, dovednost analyzovat a řešit problémy, nacházet uplatnění při práci v týmu, kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci získávají návyky k systematické práci, k adaptaci na pracovní prostředí a na nové požadavky, mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro požadavky zaměstnavatele.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu technologie prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělání, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k posouzení stavu životního prostředí a k pochopení nutnosti trvale udržitelného rozvoje.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.7.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
hodin

3 hodiny týdně

celkem 96

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s hygienickými a požárními předpisy - vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	1. Hygienické požadavky na provoz - osobní a pracovní hygiena - kritické body a jejich stanovení - skladování a ošetřování potravin, zásady správné výživy - normování pokrmů

- popíše ošetřování a skladování potravin - ovládá normování dle receptur	
- využívá znalosti o potravinách a výživě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy surovin - vysvětlí rozdíl mezi úpravou suchým způsobem a mokrým	2. Předběžná úprava surovin - úprava suchým způsobem - úprava mokrým způsobem - mechanické zpracování surovin - předběžná úprava masa a vnitřností
- uvede rozdíl mezi druhy tepelných úprav	3. Základní tepelné úpravy - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, zapékáním, smažením
- ovládá technologické postupy přípravy tradičních polévek hnědých, bílých, zavářek a vložek do polévek	4. Polévky - význam, rozdělení, dávkování - vývary a hnědé polévky, vložky do polévek - bílé polévky, zjemňování
- ovládá technologické postupy jednoduchých příloh a doplňků	5. Přílohy a doplňky - z brambor, mouky, těstovin, obilovin, luštěnin, rýže, zeleniny, sóji
- ovládá jednoduché technologické postupy sladkých a slaných pokrmů bez masa	6. Bezmasé pokrmy - z brambor, zeleniny, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin
- ovládá technologické postupy jednoduchých těst a náplní	7. Jednoduché moučníky - těsta kynutá, bramborová, tvarohová, litá, náplně

2. ročník
hodin

3 hodiny týdně

celkem 96

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- připravuje složité moučníky a umí je zařadit do jednotlivých skupin - připravuje základní druhy těst - charakterizuje úpravu při expedici	1. Technologická příprava ostatních moučníků - moučníky z piškotového, odpalovaného, listového, plundrového těsta - příprava sněhových hmot - příprava krémů, polev
- používá vhodné základy podle receptury pokrmu	2. Základy - druhy, příprava, použití - dušení, pečení, zahušťování
- popíše technologické postupy jednotlivých druhů omáček, jejich zjemňování a dochucování - expeduje připravené omáčky a doplňuje vhodnými přílohami	3. Omáčky - příprava jednotlivých druhů - základy - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - omáčky k vařenému masu - zahušťování - dochucování - jemné omáčky - studené omáčky
- uvede význam masa jatečných zvířat při přípravě pokrmů - popíše technologické postupy pokrmů z těchto mas	4. Hovězí maso, telecí maso - rozdělení, použití jednotlivých částí - předběžná úprava

- dohotovuje a expeduje pokrmy - pracuje s normami	- krájení – kostky, plátky, závitky, rolády, pečeně - příprava základů - tepelné úpravy - příprava a použití hovězích vnitřností - příprava tradičních pokrmů
- uvede význam masa jatečných zvířat při přípravě pokrmů - popíše technologické postupy pokrmů z těchto mas - dohotovuje a expeduje pokrmy - pracuje s normami	5. Vepřové maso - rozdělení, použití jednotlivých částí - předběžná úprava - porcování – kostky, plátky (řízky), závitky, rolády, pečeně - tepelné úpravy - příprava základů - vepřové hody - příprava a použití vepřových drobů
- při práci volí vhodné technologické postupy přípravy uzených mas - připravuje vhodné přílohy, upravuje a expeduje podle pokynů	6. Uzené maso, slanina - příprava masa na uzení - tepelné úpravy - pokrmy s uzeným masem
- popíše jednoduché pokrmy dle receptur teplých pokrmů - expeduje připravené pokrmy - pracuje s normami a odbornou literaturou	7. Ryby - druhy, složení masa, předběžná úprava - porcování - tepelné úpravy - dary moře
- popíše jednoduché pokrmy dle receptur teplých pokrmů - expeduje připravené pokrmy - pracuje s normami a odbornou literaturou	8. Drůbež druhy, předběžná úprava, vykostování, porcování, drezírování, nadívání - tepelné úpravy - vývary - dušení – závitky, rolády - pečení – nádivky - smažení – trojobal, těstíčka - opékání, grilování - úprava vnitřností
- popíše jednoduché pokrmy dle receptur teplých pokrmů - expeduje připravené pokrmy - pracuje s normami a odbornou literaturou	9. Zvěřina, skopové maso, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso - druhy, složení masa -předběžná úprava, porcování - tepelné úpravy - marinování, blanšírování, kořenění
- připravuje jednoduché pokrmy z mletého masa podle receptury -používá suroviny při zdobení a obkládání pokrmů - přiřadí vhodnou přílohu	10. Mletá masa - druhy masa na mletí - předběžná úprava - doplňky a ochucování - tepelné úpravy

3. ročník
hodin

3 hodiny týdně

celkem 96

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - popíše technologické postupy pokrmů na objednávku z jed. druhů mas - pracuje s odbornou literaturou - sestaví výdejku pro příjem surovin - připraví jednoduché přílohy doplňky	1. Technologická příprava pokrmů na objednávku - pokrmy z hovězího, telecího, vepřového, skopového, jehněčího, kůzlečího masa - pokrmy z ryb, drůbeže, zvěřiny - pokrmy z mletého masa - přílohy a doplňky
- vyjmenuje výrobky studené kuchyně a některé z nich umí teoreticky připravit - uplatňuje estetické cítění, barevnost	2. Technologická příprava pokrmů studené kuchyně - význam, druhy výrobků - rosoly, marinády, dresinky, majonézy - masové a sýrové pěny, paštiky, fáše, galantiny, - složité saláty, plněná zelenina, ovoce, vejce
- připravuje jednoduché studené a teplé předkrmy uvedené v recepturách	3. Předkrmy - význam, rozdělení - příprava studených předkrmů - příprava teplých předkrmů
- orientuje se v kuchyních cizích zemí - uvede tradiční jídla cizích kuchyní	4. Technologická příprava pokrmů zahraničních kuchyní - stravovací zvyklosti cizích národů - příprava pokrmů francouzské, anglické, německé a čínské kuchyně
- popravuje základní dietní pokrmy - pracuje s odbornou literaturou	5. Technologická příprava dietních pokrmů - sestavování JL dietních pokrmů - příprava pokrmů, moučníků a příloh
- zařazuje jednotlivé nápoje do skupin - připravuje jednoduché teplé a studené nápoje	6. Teplé a studené nápoje - teplé nápoje a jejich příprava - studené nápoje a jejich příprava
- připraví pokrmy dle nových trendů - zná použití polotovarů, jejich výhody i nevýhody	7. Trendy v technologiích přípravy pokrmů - polotovary
- upevňuje si získané vědomosti probraného učiva v rámci přípravy k závěrečným zkouškám	8. Upevňování učiva

6.8 Potraviny a výživa

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	159 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.8.1 Pojetí předmětu potravin a výživa

6.8.1.1 Obecné cíle předmětu

Potraviny a výživa se podílí na zvládnutí odborného vzdělávání. Je součástí bloku odborných předmětů a dotváří profil absolventa. Úkolem předmětu je naučit žáky pracovat a jednat, tj. tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmu, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které bude připravován.

6.8.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – stravovací služby a chování pracovníka ve službách. Předmět tvoří součást odborného vzdělávání z oblasti gastronomie. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Okruh je úzce spojen s okruhem chování pracovníků ve službách.

6.8.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu potravin a výživa směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení. Budou pracovat hospodárně se surovinami a umět je vybírat. Suroviny budou žáci zpracovávat s ohledem na životní prostředí, budou uplatňovat zásady racionální výživy a budou schopni dodržovat osobní a pracovní hygienu, i hygienu prostředí.

6.8.1.4 Metody a formy práce

Ve výuce budou používány informačně receptivní metody, při nichž učitel předá žákům informace formou výkladu, vysvětlování, popisu. Jako výukové médium jsou zvoleny učebnice, internet. Podstatou této metody je předložení hotové informace žákům a její uvědomělé vnímání a zapamatování.

Dále bude učitel předávat žákům systém učebních úloh pro činnost, která je žákům již známá. Při této pedagogické situaci učitel zadá učební úlohy, které žáci řeší v etapách (přijetí, orientace, řešení a kontrola výsledku).

Jinou používanou metodou bude problémová výuka – učitel vytyčí problém, který navozuje pro žáky subjektivně novou situaci, uplatnění a novou strukturalizaci dosavadních vědomostí. Učitel spolu se žáky nalézá řešení.

Z hlediska didaktického budou používány monologické a dialogické metody, metody písemných prací, metody práce s učebnicí, metody názorně demonstrační (předvádění, použití vzorků potravin, pozorování) a metody praktické pracovní činnosti.

Vyučování probíhá frontálně, skupinově i individuální formou, zařazují se exkurze odborných pracovišť a výstav.

6.8.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace a ze sledování průběžné aktivity žáka při vyučování. V průběhu a na konci tematických celků je zařazeno písemné opakování. Hodnoceny jsou i projekty, které žáci zpracovávají domácí přípravou a vyhledáváním informací.

Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy.

6.8.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí následující kompetence.

- **Kompetence k učení** – předmět směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit.
- **Komunikativní kompetence** – předmět směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními (týmové řešení) a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života, hodnotí různé způsoby řešení problémů z hlediska jejich správnosti a efektivity, předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák jedná odpovědně, samostatně a iniciativně, respektuje věkové, intelektové, sociální a etnické zvláštnosti ostatních žáků.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – předmět směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleněna k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu potravin a výživa prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k nutnosti ekologické výroby potravin a využití biopotravin, správnému nakládání s odpady při zpracování surovin.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.8.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
hodiny

2 hodiny týdně

celkem

64

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé poživatiny, - objasní podstatu racionální výživy.	Poživatiny, potraviny - potraviny, pochutiny, nápoje - racionální výživa
- rozlišuje jednotlivé druhy skladů a uvede správné způsoby skladování, - vysvětlí pojem záruční lhůta potravin, - objasní podstatu přejímky a výdeje surovin ze skladu, - uplatňuje požadavky na jakost a hygienu potravin, - charakterizuje příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy.	Skladování - rozdělení skladů - zásady správného skladování - záruční lhůty potravin - přejímání a ošetřování potravin - hygiena při manipulaci s potravinami - příčiny kažení potravin - alimentární nákazy a otravy
- rozlišuje potraviny podle původu, - charakterizuje jednotlivé složky potravin a uvede jejich význam ve výživě, - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách, - vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin.	Složení potravin - rozdělení potravin podle původu - jednotlivé složky potravin - bílkoviny, tuky, sacharidy, vitaminy, minerální látky, voda, vláknina, aditiva, alergeny - biologická a energetická hodnota potravin
- charakterizuje a vysvětlí význam brambor ve výživě, - uvede složení brambor, - rozdělí brambory dle doby sklizně a použití, - charakterizuje jednotlivé varné typy, - popíše skladování brambor, - vyjmenuje výrobky z brambor, - uvede hlízy podobné bramborám.	Brambory - druhy, význam, složení, skladování, použití
- uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě, - popíše různé způsoby konzervace, - vysvětlí správný způsob skladování a zeleniny, - charakterizuje využití zeleniny při tepelném zpracování.	Zelenina - význam, složení - druhy a použití v kuchyni - skladování a konzervace - vady a choroby
- charakterizuje ovoce, - objasní význam ovoce ve výživě člověka, - uvede složení ovoce, - zařadí ovoce do jednotlivých skupin, - popíše skladování ovoce, - vysvětlit využití ovoce v kuchyni, - vyjmenuje způsoby konzervace ovoce a výrobky z ovoce.	Ovoce - druhy, význam, složení, skladování, konzervace, výrobky z ovoce
- charakterizuje huby, - objasní význam hub ve výživě člověka,	Houby - složení a význam, druhy

- uveďte složení a rozdělení hub, - popište využití hub v kuchyni, - vyjmenuje způsoby konzervace hub.	- použití hub v kuchyni - konzervace
- charakterizuje luštěniny, - objasní význam luštěnin ve výživě člověka, - uveďte složení, - vyjmenuje a popiše jednotlivé druhy luštěnin, - popiše využití luštěniny v kuchyni.	Luštěniny - složení a význam - druhy a použití v kuchyni - skladování luštěnin
- charakterizuje obiloviny, - objasní význam obilovin ve výživě, - uveďte složení obilného zrna, - popiše jednotlivé druhy obilovin a jejich využití, - vysvětlí správný způsob skladování.	Obiloviny - složení a význam - druhy - skladování obilovin
- charakterizuje mlýnské výrobky, - uveďte složení mouky, - rozezná mouku podle stupně vymletí a hrubosti, - objasní použití mouky v kuchyni, její skladování a vady mouky.	Mlýnské výrobky - složení, výroba - druhy mouky - krupice - skladování
- uveďte charakteristiku těstovin, - vyjmenuje suroviny potřebné k výrobě těstovin, - rozdělí těstoviny dle různých kritérií, - popiše skladování těstovin, - uveďte vady těstovin.	Těstoviny - výroba - druhy - použití v kuchyni - vady těstovin - skladování
- charakterizuje chléb a pečivo, - uveďte suroviny potřebné k výrobě chleba a pečiva, - vyjmenuje jednotlivé druhy chleba a pečiva a jejich jakostní znaky, - objasní správné skladování pečiva.	Chléb a pečivo - druhy chleba - druhy pečiva - vady a skladování
- rozlišuje a popiše jednotlivé druhy kypřících prostředků, - popiše jejich skladování.	Kypřící prostředky - přírodní - chemické - skladování
- vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení, - uveďte složení a rozdělení, druhy mléka, mléčných výrobků a vajec, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů.	Potraviny živočišného původu - vejce – význam, složení, jakost a třídění, skladování, použití v kuchyni - mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, skladování, vady

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - charakterizuje jednotlivé druhy tuků, - uvede jejich význam ve výživě, - popíše způsoby skladování a jejich využití v kuchyni.	Tuky - živočišného, rostlinného původu - použití, skladování
- rozlišuje jednotlivé druhy sladidel, - uvede jejich význam ve výživě, způsoby skladování a jejich využití v kuchyni.	Sladidla - cukr - med - umělá sladidla
- rozlišuje jednotlivé druhy pochutin, - uvede jejich význam ve výživě a vliv na lidské zdraví, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů, - charakterizuje jejich využití při tepelném zpracování.	Pochutiny - koření, kořenící přípravky - káva, kávoviny, čaj, kakao, čokoláda - dochucovací prostředky - želírovací prostředky
- charakterizuje jednotlivé druhy masa, - vysvětlí význam masa ve výživě, - rozlišuje jednotlivé druhy masa podle základních znaků, - uvede význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů, - uvede správný způsob skladování a ošetřování masa.	Maso - význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, porážka, zrání, značení, veterinární kontrola, konzervace a skladování masa
- charakterizuje jednotlivé druhy jatečného masa, - rozdělí jatečné maso podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd, - uvede složení a správné skladování jatečných mas.	Jatečné druhy masa - hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, kozí, koňské, králičí, nutrie – charakteristika a význam ve výživě, tržní druhy a jakostní třídy, složení, použití, skladování.
- charakterizuje vedlejší jatečné produkty.	Vedlejší jatečné produkty - kosti, krev, střeva
- zařadí jednotlivé druhy masných výrobků a určí jejich význam při dalším zpracování, - popíše skladování jednotlivých druhů.	Masné výrobky - uzeniny – význam, složení, rozdělení, použití, skladování - konzervy a polokonzervy - skladování a vady
- uvede charakteristiku ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků, - vyjmenuje jejich druhy, - uvede použití v kuchyni a jejich skladování.	Ryby - sladkovodní, mořské - rybí výrobky a konzervy Korýši, měkkýši, ostatní
- charakterizuje jednotlivé druhy mas, - uvede význam masa ve výživě, jeho složení a rozdělení, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování.	Drůbež, zvěřina - charakteristika, složení, význam ve výživě, druhy, skladování, kuchyňská úprava

- popíše způsoby konzervace masa.	Konzervace masa
-----------------------------------	------------------------

3. ročník
hodiny

2 hodiny týdně

celkem

64

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití, - uvede správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických a alkoholických nápojů, - popíše výrobu piva, vína a lihovin, - popíše vliv alkoholu na lidské zdraví.	Nápoje Nealkoholické nápoje – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů, Alkoholické nápoje – pivo – charakteristika, význam, suroviny, výroba, tržní druhy, skladování, – víno – charakteristika, pěstitelské oblasti, význam, výroba, rozdělení, skladování, – lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy, skladování. - vliv alkoholu na lidský organismus
- popíše trávicí ústrojí a jeho části, - vysvětlí proces trávení a vstřebávání živin, - orientuje se v civilizačních chorobách.	Trávicí ústrojí člověka - trávicí ústrojí a jeho části, - proces trávení a vstřebávání živin - civilizační choroby
- objasní podstatu racionální výživy, - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků.	Správná výživa a způsoby stravování - racionální výživa - smíšená strava - zásady správné výživy - směry ve výživě - stravovací návyky
- charakterizuje stravování jednotlivých skupin strážníků (děti, těhotné ženy, sportovci, pracující v různých podmínkách), - sestaví vhodný jídelní lístek pro vybrané skupiny strážníků.	Diferencovaná strava - výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob - strava v různých pracovních podmínkách
- vysvětlí pojmy výživová, energetická a biologická hodnota potravin, - uvede změny biologické hodnoty, - hospodárně zachází s potravinami.	Výživová hodnota - energetická a biologická hodnota - změny biologické hodnoty - hospodárnost při zacházení s potravinami
- charakterizuje dietní stravování, - vyjmenuje hlavní typy léčebných diet,	Dietní stravování - význam, druhy diet
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí, - ovládá hygienu výživy a obecnou epidemiologii.	Hygiena výživy - životní prostředí - hygiena výživy - obecná epidemiologie - nákazy a otravy, desinfekce, dezinsekce a deratizace
- upevňuje si získané vědomosti probraného učiva v rámci přípravy k závěrečným zkouškám	Upevňování učiva

6.9 Zařízení závodů

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.9.1 Pojetí předmětu zařízení závodů

6.9.1.1 Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu znalostí o vybavení provozoven ve společném stravování, dále je seznámit se zařízením závodů, jeho obsluhou, uspořádáním, účelným využíváním, rozvržením a údržbou.

Předmět odborně navazuje na technologii a odborný výcvik a využívá zkušenosti žáků z konkrétních pracovišť.

6.9.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – stravovací služby a chování pracovníků ve službách. Žáci se seznámí se základními druhy strojů a zařízení, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou těchto strojů a zařízení, s organizací práce a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Učivo bude zařazeno do každého ročníku.

6.9.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu zařízení provozoven směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení. Měli osvojeny návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů a hospodárně nakládali s odpady s ohledem na životní prostředí.

6.9.1.4 Metody a formy práce

Ve výuce budou používány informačně receptivní metody, při nichž učitel předá žákům informace formou výkladu, vysvětlování, cvičení. Důležité je použití metody fixační.

Vyučování probíhá frontálně, skupinově i individuální formou, zařazují se exkurze odborných pracovišť.

6.9.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá ústní nebo písemnou formou. Písemné zkoušení je prováděno formou krátkých prací, kterými se ověřují znalosti z posledních probíraných témat. Ústní zkoušení je realizováno formou frontálního zkoušení žáků v lavicích. Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách, plnění úkolů a zohlednění individuálních předpokladů a vloh jednotlivých žáků.

Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy s přihlédnutím ke specifickým potřebám jednotlivých žáků.

6.9.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí dále uvedené kompetence.

- **Kompetence k učení** – předmět motivuje k učení, rozvíjí dovednost porozumět, reprodukovat a samostatně zpracovávat úkoly.

- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, žák vyjadřuje své myšlenky, obhájí svůj názor.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálně posuzovat své možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování, analyzovat a řešit problémy, nacházet uplatnění při práci v týmu, kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává návyky k systematické práci, k adaptaci na pracovní prostředí a na nové požadavky, má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro požadavky zaměstnavatele.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělání, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k posouzení vlivu rozvoje ekonomiky na přírodu a životní prostředí a nutnosti trvale udržitelného rozvoje.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.9.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem

32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazu druhé osoby, - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu.	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - požární ochrana a prevence
- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP; - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních; - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád;	Hygienické zásady - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí, - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů, - dbá na třídění odpadů, - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách.	Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly
- rozlišuje společné stravování, - popíše střediska výroby a ostatní prostory, hygienické a sociální prostory, - ovládá organizaci práce v provozu	Společné stravování - společné stravování a jeho formy - střediska výroby - ostatní prostory, hygienické a sociální zařízení - organizace práce v provozu
- rozlišuje zařízení výrobních středisek, - popíše a správně používá váhy, pracovní stoly, vozíky, nádobí a náčiní.	Zařízení výrobních středisek - jednoduchá zařízení ve skladových, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly, vozíky, nádobí, náčiní
- popíše zařízení pro hygienu nádobí, - ovládá obsluhu mycích strojů, - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce.	Zařízení pro hygienu nádobí - zásobníkové a průtokové ohřívače vody - mycí stroje a dřezy - dodržování pravidel BOZP

2. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem

32

- popíše a ovládá stroje pro mechanické zpracování potravin, - obstará hygienu těchto strojů, zvolí vhodné čisticí a desinfekční prostředky	Stroje pro mechanické zpracování potravin - univerzální stroje a přídatná zařízení - jedno a víceúčelové strojky - stroje na zpracování těsta, zeleniny a masa - mytí a dezinfekce kuchyňských strojů
- popíše a rozeznává stroje pro tepelné zpracování, - ovládá obsluhu těchto zařízení, dodržuje BOZP.	Zařízení pro tepelné zpracování - druhy zařízení - sporáky, kotle, zařízení na pečení a smažení pokrmů, rošty, rožně, grily, pečící plotny, konvektomaty - obsluha zařízení
Žák: - vyjmenuje a charakterizuje zařízení na uchování pokrmů a nápojů a jeho použití, - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci.	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - dodržování BOZP

3. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem

32

- vyjmenuje způsoby chlazení a mrazení, - vyjmenuje a popíše chladicí a mrazicí zařízení, - obstará hygienu chladicích a mrazicích zařízení, zvolí vhodné čisticí prostředky.	Chladicí a mrazicí zařízení - druhy chladicích zařízení - druhy mrazicích zařízení - hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení
- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin, - ovládá údržbu, hygienu skladů, BOZP.	Sklady a jejich vybavení - vybavení skladů - údržba a hygiena skladů - BOZP ve skladech
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek, - vyjmenuje požadavky na zařízení v odbytových střediscích, - popíše vybavení, osvětlení, klimatizaci, podlahy, - objasní klasifikaci ubytovacích zařízení.	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek a jejich úkoly - požadavky na zařízení odbytových středisek - vybavení a zařízení odbytových středisek - osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy - doplňkový prodej a služby pro hosty - klasifikace ubytovacích zařízení

6.10 Stolničení

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	96 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.10.1 Pojetí předmětu stolničení

6.10.1.1 Obecné cíle předmětu

Stolničení doplňuje odborné vzdělávání. Je součástí bloku odborných předmětů a dotváří profil absolventa. Úkolem předmětu je naučit žáky usilovat o nejvyšší kvalitu práce v oblasti stolničení. Teoretické poznatky získané v předmětu žáci uplatňují v odborných předmětech a v odborném výcviku.

6.10.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – stravovací služby a chování pracovníků ve službách. Předmět tvoří součást odborného vzdělávání z gastronomie. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů, základy pro práci v ubytovacím zařízení. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích a ubytovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování. Okruh je úzce spojen s okruhem chování pracovníků ve službách.

6.10.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu stolničení směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení. Budou vedeni ke slušnému chování ve styku s hostem, k poctivosti a ochotě, získají teoretické základy spojené se stolováním, obsluhou a ubytováním. Jsou vedeni ke společenskému chování a budou rozvíjet estetické vnímání při přípravě pracoviště.

6.10.1.4 Metody a formy práce

Ve výuce budou používány informačně receptivní metody, při nichž učitel předá žákům informace formou výkladu, vysvětlování, popisu. Jako výukové médium jsou zvoleny učebnice, internet. Podstatou této metody je předložení hotové informace žákům a její uvědomělé vnímání a zapamatování.

Dále bude učitel předávat žákům systém učebních úloh pro činnost, která je žákům již známá. Při této pedagogické situaci učitel zadá učební úlohy, které žáci řeší v etapách (přijetí, orientace, řešení a kontrola výsledku).

Jinou používanou metodou bude problémová výuka – učitel vytyčí problém, který navozuje pro žáky subjektivně novou situaci a novou strukturalizaci dosavadních vědomostí. Učitel spolu se žáky nalézá řešení.

Z hlediska didaktického budou používány monologické a dialogické metody, metody písemných prací, metody práce s učebnicí, metody názorně demonstrační (předvádění, založení tabule, pozorování) a metody praktické pracovní činnosti.

Vyučování probíhá frontálně, skupinově i individuální formou, zařazují se exkurze odborných pracovišť.

6.10.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace a ze sledování průběžné aktivity žáka při vyučování. Na konci tematických celků je zařazeno písemné opakování. Hodnoceny jsou i projekty, zaměřené na využití znalostí z odborného výcviku a vyhledávání informací.

Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy.

6.10.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí následující kompetence.

- **Kompetence k učení** – předmět motivuje k učení, poskytuje žákům různé informační zdroje a používá vhodné učební pomůcky, rozvíjí dovednost porozumět, reprodukovat a samostatně zpracovávat úkoly.
- **Komunikativní kompetence** – předmět směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálnému posuzování svých možností, odhadování důsledků svého jednání a chování, učí a podněcuje práci v týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých, kriticky hodnotí výsledky své práce, přijímá rady od druhých, rozvíjí smysl pro povinnost.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života, hodnotí různé způsoby řešení problému z hlediska jejich správnosti a efektivity, předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák jedná odpovědně, samostatně a iniciativně, respektuje věkové, intelektové, sociální a etnické zvláštnosti ostatních žáků.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává návyky k systematické práci, k efektivitě při organizování vlastní práce, k adaptaci na pracovní prostředí a na nové požadavky, má reálnou představu o pracovních podmínkách v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu stolničení prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k životnímu prostředí, ke správnému nakládání s odpady při zpracování surovin.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.10.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem stolničení - vysvětlí, jak může uplatnit stolničení i v domácnosti - vysvětlí, jak ovlivňuje stolničení chování a estetické vnímání lidí - vysvětlí, jak se stolničení (gastronomie) podílí na rozvoji cestovního ruchu	1. Stolničení - pojem a význam - chování hostů - estetické vnímání - zvyklosti a obyčeje - rozvoj cestovního ruchu
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům; - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv; - řídí se pokyny nadřízených; - spolupracuje v týmu	2. Komunikace ve službách - základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu
- připraví pracoviště na provoz; - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů; - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku; - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku; - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování; - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram; - udržuje pořádek na pracovišti během provozu; - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky;	3. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách
- rozlišuje jednotlivé druhy inventáře, - pracuje s inventářem a vhodně ho používá, - vhodně ošetřuje, udržuje a uskládňuje inventář.	4. Inventář na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář - pomocný inventář - údržba inventáře
ovládá povinnosti obsluhujícího, - uvede zásady a pravidla obsluhy, - ovládá techniku obsluhy, - charakterizuje jednotlivé systémy obsluhy.	5. Základní pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - zásady a pravidla obsluhy - technika obsluhy - systémy obsluhy

- charakterizuje jídelní a nápojový lístek, - rozlišuje různé druhy JL a NL, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, - uvede pořadí pokrmů v JL a nápojů v NL, - charakterizuje menu, - rozeznává druhy menu, - uvede hlediska pro sestavování menu.	1. Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu
- ovládá techniku jednoduché obsluhy, - podává snídaně, svačiny, přesnídávky, obědy a večeře, - doporučí vhodné pokrmy, - ovládá servis nápojů	2. Podávání jídel a nápojů – jednoduchá obsluha - snídaně - přesnídávky, svačiny - obědy - večeře - servis nápojů - sklizení použitého inventáře
- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení; - charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení;	3. Ubytovací zařízení - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení - údržba interiéru
- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; - uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; - uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí; - uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor; - doplní toaletní a hygienické potřeby; - postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného; - nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí;	4. Úklid v ubytovacích zařízeních - práce pokojské - další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - úklidové, čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky
- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a lešticí stroje), popíše postup při zadané práci; - vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků; - popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu; - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce;	5. Stroje a zařízení - obsluha strojů a zařízení pro úklid

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- charakterizuje slavnostní stolování, - zajistí přípravu tabule, - uvede náležitosti objednávky, - popíše banket, - založí inventář pro jednu osobu, - popíše organizaci obsluhy.	1. Slavnostní stolování - význam, druhy a účel hostin - příprava a prostírání slavnostních tabulí - banket - objednávka hostiny - příprava tabule - založení pro jednu osobu - organizace obsluhy
- charakterizuje slavnostní hostiny s nabídkovým stolem, - uvede vhodné pokrmy a nápoje, - použije vhodný způsob obsluhy.	2. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - raut - recepce
- charakterizuje jednotlivá společenská setkání, - určí správný způsob obsluhy.	3. Ostatní společenská setkání - koktejl - číše vína - čaj o páté - zahradní slavnost - piknik - výlet na lodi
- ovládá jednotlivé způsoby prodeje.	4. Způsoby prodeje - á la carte - podle menu - hotelová penze - table d'hôte - úvěr - předplatné - prodej se samoobsluhou
- ovládá možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích.	5. Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - obsluha v autobuse
- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.) - zajistí odemykání a zamykání budovy; - kontroluje dodržování domovního řádu; - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku; - půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu;	6. Provoz ubytovacího zařízení - domovní řád - drobná údržba - provozní a ubytovací řád
- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce; - přepojuje telefonní hovory; - vydává a přebírá klíče od pokojů; - zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolání taxi;	7. Provoz recepce - telefonní provoz - základní činnosti na recepci

- poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním.	
- upevňuje si získané vědomosti probraného učiva v rámci přípravy k závěrečným zkouškám	8. Upevňování učiva

6.11 Hospodářské výpočty

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnické práce
Celková hodinová dotace:	64 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.11.1 Pojetí předmětu hospodářské výpočty

6.11.1.1 Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatného usuzování a přesné vyjadřování, vždy s ohledem na schopnosti žáků.

Učivo předmětu navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematiky a technologie a aplikuje získané vědomosti na praktické příklady z oboru.

Obsah učiva navazuje také na odborný výcvik a získané vědomosti aplikuje při vypracování zadaných úkolů.

6.11.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – stravovací služby. Žáci se obeznámí se základními praktickými odbornými výpočty, převáděním dutých měr, naučí se přepočty surovinových norem, umí převádět jednotky hmotnosti, umí se orientovat v receptáři a využívat je při přepočtech, upevní si vědomosti v numerickém počítání. Předmět je zařazen do druhého a třetího ročníku.

6.11.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu hospodářské výpočty směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, aby pracovali kvalitně a pečlivě, pokud jim to zdravotní stav dovolí. Měli pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.

6.11.1.4 Metody a formy práce

Důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Daná témata jsou probírána informačně receptivní metodou, při nichž učitel předává žákům informace formou výkladu, vysvětlováním, cvičením. Důležité je použití metody fixační. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, soutěžení a her. Při výuce budou využívány učebnice: Hospodářské výpočty pro OU.

6.11.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka probíhá ústní nebo písemnou formou. Písemné zkoušení je prováděno formou krátkých prací, kterými se ověřují znalosti z posledních probíraných témat. Ústní zkoušení je realizováno formou frontálního zkoušení žáků v lavicích. Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách, plnění úkolů a zohlednění individuálních předpokladů a vloh jednotlivých žáků. Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy s přihlédnutím ke specifickým potřebám jednotlivých žáků.

6.11.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí dále uvedené kompetence.

- **Kompetence k učení** – předmět motivuje k učení, rozvíjí dovednost porozumět, reprodukovat a samostatně zpracovávat úkoly.
- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, rozvíjí personální dovednosti a numerické aplikace.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života, hodnotí různé způsoby řešení problému.
- **Matematické kompetence** – žáci rozvíjí numerické dovednosti v aplikaci na odborný předmět technologii.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává návyky k systematické práci, k adaptaci na pracovní prostředí a na nové požadavky, má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro požadavky zaměstnavatele.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu hospodářské výpočty prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělání, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k životnímu prostředí, ke správnému nakládání s odpady při zpracování surovin.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.11.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

2. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem

32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - uvede hlavní zásady hospodářských výpočtů - vyjmenuje prostředky výpočetní techniky a fungování v praxi	1. Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech
- využívá znalosti z matematiky - zaokrouhlí desetinné číslo - vysvětlí výpočet aritmetického průměru a vypočítá	2. Získávání početní jistoty a hbitosti - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - zmechanizované početní postupy
- charakterizuje pojmenovaná čísla - popíše převádění jednotek - vypočítá základní početní výkony s pojmenovanými čísly	3. Početní výkony s pojmenovanými čísly - pojmenovaná čísla - převádění jednotek délek, hmotnosti, dutých měr, času - základní početní výkony s pojmenovanými čísly
- vyjmenuje peněžní jednotky ČR a pojmenuje peněžní jednotky jiných států	4. Peněžní jednotky - peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky jiných států - valuty a devize
- popíše základní pojmy - vypočítá základní početní úkoly s procenty	5. Procentový výpočet - základní pojmy - výpočet procentového počtu - výpočet základu - výpočet počtu procent
- rozlišuje základní tělesa a určí, povrch a objem těles	6. Objem a hmotnost těles - výpočet objemu základních těles - určování hmotnosti těles
- vypočítá jednoduché přepočty v gastronomickém oboru	7. Přepočty surovinových norem - přepočty pro obor gastronomie

Žák - vypočítá operace a desetinnými čísly, - normuje	1. Početní operace - desetinná čísla - přepočty surovinových zásob
- pracuje s normami teplých pokrmů - pojmenuje jedlý podíl a energetickou hodnotu, zná základní početní úkony	2. Výpočet energetické hodnoty - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty
- charakterizuje, co je to výtěžnost, vypočítá její hodnotu	3. Výpočet výtěžnosti - výtěžnost a její určení
- vysvětlí cenový systém - uvede postup při výpočtu kalkulační a prodejní ceny pokrmů a nápojů	4. Tvorba cen jídel a nápojů - cenový systém - výpočet ceny potravin - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny nápojů
- vysvětlí, co je norma přirozených zásob - popíše rozdíl mezi inventurou a inventarizací - vyplní skladovou kartu	5. Výpočet zásob - normy přirozených zásob - inventura a inventarizace - příklady operativní evidence - vyplňování skladových karet
- vysvětlí základní pojmy - uvede postup při výpočtu základní, hrubé a čisté mzdy - uvede procenta pro vypočítání soc. a zdrav. Pojištění	6. Výpočet mezd - základní pojmy - výpočet základní a hrubé mzdy - výpočet sociálního a zdravotního pojištění - výpočet daně ze mzdy - výpočet čisté mzdy

6.12 Společenská výchova

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské a číšnícké práce
Celková hodinová dotace:	32 hodiny
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.12.1 Pojetí předmětu společenská výchova

6.12.1.1 Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o základech profesní etiky, o lidské osobnosti a komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu, vést žáky k profesnímu vystupování v gastronomickém provozu, dodržování zásad společenského chování, k řešení obvyklých i zvláštních situací v gastronomickém provozu.

6.12.1.2 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – chování pracovníků ve službách. V předmětu se žáci seznámí se základními pojmy etiky, morálky a ctnosti. Výuka vede žáky k osvojení zásad společenského chování v každé situaci. Žáci si osvojují profesní vystupování a zásady společenské etiky. Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro praktický život (osobní i profesní), nikoliv pouze na teoretické poznatky. Výuka probíhá v prvním ročníku.

6.12.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Žák získá v předmětu znalosti a dovednosti potřebné z hlediska společenského prostředí chování a chování číšníků. Osvojí si znalosti týkající se etiky, estetiky a profesní etiky. Učí se respektovat hodnoty a postoje lidí kolem sebe. Uvědomuje si podstatu vlastní kultury a národa. Předmět společenská výchova učí žáky kriticky posuzovat společnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat. V předmětu se žáci seznámí se základními pojmy etiky, morálky a ctnosti.

6.12.1.4 Metody a formy práce:

Ve výuce budou používány metody expoziční – vyprávění, motivační rozhovor, úkol s otevřeným koncem, slovní – výklad, vysvětlení, rozhovor, diskuze, práce s odborným textem – vyhledávání informací, studium odborné literatury, orientace v základních společenských pravidlech, práce s internetem, názorné demonstrační – pozorování, předvádění, nácvik dovedností – didaktická hra, řešení případů praxe a fixační – procvičování, praktické upevňování dovedností.

Vyučování probíhá frontálně, skupinově i individuální formou, zařazují se exkurze odborných pracovišť.

6.12.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace a ze sledování průběžné aktivity žáka při vyučování. Na konci tematických celků je zařazeno písemné opakování. Hodnoceny jsou i projekty, zaměřené na využití znalostí z odborného výcviku a vyhledávání informací (práce s PC). Úroveň získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle klasifikačního řádu školy.

6.12.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí následující kompetence:

- **Kompetence k učení** – předmět motivuje k učení, poskytuje žákům různé informační zdroje a používá vhodné učební pomůcky, rozvíjí dovednost porozumět, reprodukovat a samostatně zpracovávat úkoly.
- **Komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, rozvíjí personální a interpersonální dovednosti, žák vyjadřuje své myšlenky, obhájí svůj názor.
- **Personální a sociální kompetence** – předmět učí žáky reálnému posuzování svých možností, odhadování důsledků svého jednání a chování, učí a podněcuje práci v týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých, kriticky hodnotí výsledky své práce, přijímá rady od druhých, rozvíjí smysl pro povinnost.
- **Kompetence k řešení problémů** – žák řeší problémy každodenního života (včetně rozpoznání problému, získání informací, návrhů řešení, vyhodnocení nejvhodnějšího způsobu řešení, ověření výsledků), hodnotí různé způsoby řešení problému z hlediska jejich správnosti a efektivity, předchází možným problémům ve škole i v běžném životě.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném, respektuje věkové, intelektové, sociální a etnické zvláštnosti ostatních občanů.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žák získává návyky k systematické práci, k efektivitě při organizování vlastní práce, k adaptaci na pracovní prostředí a na nové požadavky. Má reálnou představu o pracovních podmínkách v oboru, možnostech profesní kariéry, zná požadavky zaměstnavatele.
- **Digitální kompetence** – učíme žáky používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro plnění základních odborných úkolů.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělání, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu.
- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k životnímu prostředí, ke správnému nakládání s odpady při zpracování surovin.
- **Člověk a digitální svět** – slouží především v oblasti získávání informací a schopnosti efektivně s nimi pracovat.

6.12.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník
hodiny

1 hodina týdně

celkem

32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ovládá a používá základní pravidla společenského chování, - umí vystupovat při návštěvách i kulturních akcí, - vysvětlí zásady správného chování u stolu.	1. Společenské chování - základní pravidla společenského chování - pozdravy, oslovení, představování, tykání, vykání, chování na veřejnosti - návštěvy - společenská zábava, kultura, tanec, rodinné oslavy - chování u stolu
- pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje, - popíše zevnějšek pracovníků, - zdůvodní důležitost duševní hygieny a péči o zdraví, - vysvětlí zásady správné komunikace a vystupování pracovníků v gastronomickém provozu, - ovládá a v praxi používá pravidla osobní hygieny, hygieny práce a bezpečnosti práce.	2. Obecná pravidla chování číšníků na pracovišti i mimo pracoviště - profil pracovníka v gastronomii - pravidla chování číšníků - duševní hygiena a péče o zdraví, zvládání stresu - verbální a neverbální komunikace - pravidla osobní hygieny, hygieny práce a bezpečnosti práce
- objasní pojmy etika, etiketa, estetika, profesní etika, - uplatňuje estetiku a profesní etiku.	3. Etika, etiketa, estetika, profesní etika
- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, - chová se profesionálně při řešení těchto situací, - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, zná způsoby vyúčtování s hostem, - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům.	4. Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu - chování obsluhujícího pracovníka v obvyklých situacích – (od usazení hosta až po rozloučení s hostem) - chování obsluhujícího k různým typům hostů - řešení nepříjemných situací (asertivita, problematičtí hosté a jejich chování)
- komunikuje s hosty v cizím jazyce, - respektuje národní mentalitu a zvyklosti.	5. Zahraniční klientela - odlišné zvyklosti ve stravování různých národů - odlišnosti pramenící z náboženských tradic a zvyklostí

6.13 Odborný výcvik

Název a adresa školy:	Střední škola sociální péče a služeb, Zábřeh, nám. 8. května 2
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Celková hodinová dotace:	1. ročník – 576 hodin 2. ročník – 576 hodin 3. ročník – 576 hodin
Datum platnosti:	od 1. září 2025

6.13.1 Pojetí předmětu odborný výcvik

6.13.1.1 Obecné cíle předmětu

Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na vykonávání jednoduchých prací při výrobě a podávání pokrmů, uplatňoval v praxi i vědomosti získané v odborných teoretických předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránícími jejich zdraví a život při pracovním úkonu. Jsou vedeni k tomu, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí vybraných činností této profese, a aby si vypěstovali kladný vztah k práci, k životnímu prostředí.

6.13.1.2 Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností při zvládnutí základních kuchařských prací, jednoduché obsluhy a základních prací v ubytovacím zařízení. Realizuje praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků ve stravovacích službách, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelné hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání potřebné techniky v gastronomických provozech, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu práce.

Rozpis učiva předmětu odborný výcvik

Rozpis učiva	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Příprava jídel	510	516	486
Stolníčení a organizace práce ve službách	66	60	90

6.13.1.3 Směřování výuky v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Odborný výcvik vede žáky k tomu, aby pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali technologické postupy, neplýtvali potravinami a surovinami, dbali na zásady a předpisy BOZP, dodržovali hygienické předpisy, pracovní režim, dovedli pracovat v týmu a posuzovat práci ostatních a nést kritické připomínky k práci vlastní.

6.13.1.4 Metody a formy práce

Ve výuce budou používány specifické metody s ohledem na individuální potřeby žáků z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem, psychickým a zdravotním možnostem - názorné předvádění, vysvětlování, rozhovory, instruktáže úvodní, doplňkové a závěrečné, cvičení k získávání a upevňování dovedností, systematická péče o vytváření a rozvíjení vlastností a schopností žáků. Učitel odborného výcviku se bude snažit o maximální motivaci, bude k tomu využívat odbornou literaturu, prezentační akce školy, soutěže, výstavy, exkurze, inscenační metody a modelové situace v běžném pracovním životě.

Výuka probíhá skupinovou i individuální formou. Výuka probíhá ve cvičných kuchyňkách, cvičné jídelně, cvičné stolovně a na pracovištích a provozovnách zajištěných smluvně.

6.13.1.5 Hodnocení výsledků žáků

Učitel odborného výcviku zhodnotí, co žák na konci pracovního úkonu zvládl, co dělal dobře, v čem zatím chybí, vede žáka k tomu, aby si vytvořil obraz o svých pokrocích nebo nedostatecích.

Zhodnotí dosažený stupeň vědomostí a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, k osvojení praktických dovedností využije sebehodnocení, kolektivní hodnocení i veřejnou prezentaci.

Ve třetím ročníku předvedou své nabyté dovednosti a vědomosti v soutěži odborných dovedností.

Produktivní práce žáků je hodnocena i finančně. S kritérii hodnocení jsou žáci seznámeni na začátku školního roku a vychází z klasifikačního řádu.

6.13.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

V předmětu se rozvíjejí následující kompetence:

- **Kompetence k učení** – žáci se podle svých schopností a možností efektivně učí a dovedou vyhodnocovat své výsledky i v OV. Využívají k učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i pracovníků na provozovnách, aktivně pracují s ICT, odbornou literaturou, recepturami teplých i studených pokrmů.
- **Kompetence k řešení problémů** – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni řešit běžné pracovní problémy samostatně nebo s pomocí svých učitelů odborného výcviku, rodičů i pracovníků na provozovnách.
- **Komunikační kompetence** – žáci jsou schopni vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování.
- **Personální a sociální kompetence** – žáci se učí pracovat v týmu a odpovědně plnit svěřené úkoly, přijímat rady a návrhy druhých, jednat s různými typy lidí na pracovištích a také uplatňovat vlastní osobnost mezi nimi v rámci společenských i morálních zásad chování.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci si vytvářejí hodnoty a postoje pro život v demokratické společnosti, jsou si vědomi důsledků nedodržování zákonů, porušování lidských práv a svobod. Na všech pracovištích se učí respektovat osobnost druhých lidí, spoluodpovídat za bezpečnost a ochranu zdraví svého i ostatních, chápou význam životního prostředí a napomáhají k jeho zlepšení (šetření surovin, energie, vody, třídění odpadů).
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění** – absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- **Digitální kompetence** - digitální prostředí je žákovi známé a technologie využívá bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, učení, ve volném čase i při zapojení do společenského života.

Průřezová témata jsou začleňována k jednotlivým tematickým okruhům v učivu. Všechna čtyři témata se v předmětu odborný výcvik prolínají.

- **Občan v demokratické společnosti** – výuka rozšiřuje rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, učí žáka diskutovat o odborných tématech a vhodnými argumenty podporovat svoje názory, respektovat názory ostatních, předcházet otevřeným střetům, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a snažit se rozvíjet své odborné dovednosti s ohledem na zdravotní omezení.
- **Člověk a svět práce** – výuka rozšiřuje informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělání, poskytuje informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce.

- **Člověk a životní prostředí** – žáci jsou vedeni při běžné pracovní činnosti v OV k hospodárnému zacházení se surovinami, vodou, energiemi, ke správné manipulaci s obaly, jejich likvidaci bez ohrožení životního prostředí, ke třídění odpadu, k šetrnému používání čisticích prostředků.
- **Člověk a digitální svět** - žákovi především slouží v oblasti získávání informací a efektivní práce s nimi.

6.13.2 Rozpis učiva a výsledků vzdělání

1. ročník

18 hodin týdně

celkem 576 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	
Žák - uplatňuje požadavky na hygienu - jedná v souladu s předpisy BOZP a PO - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP	1. Úvod - základní hygienické předpisy - bezpečnost a ochrana zdraví - právní předpisy, požární ochrana - hygienické požadavky na provoz v gastronomii - organizace OV, seznámení s pracovištěm a učivem	12
- chrání životní prostředí správným nakládáním s odpady a obaly - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - hospodárně nakládá při práci se surovinami - provede vážení surovin dle norem, normování	Výrobní středisko 2. Předběžná úprava potravin - zelenina - rozdělení - brambory- rozdělení - ovoce – rozdělení, skladování, vážení, škrábání, čištění, omývání, loupání, krájení, mletí, strouhání	78
- obsluhuje technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu - používá různé druhy tepelných úprav pokrmů	3. Základní technologické úpravy - technologická zařízení ve výrobě - tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování, rožnění, moderní tepelné úpravy /konvektomat/	60
- připravuje běžné druhy polévek a vývarů - pracují s recepturami teplých pokrmů - připraví suroviny dle norem	4. Polévky - hnědé – vývar A, B, C, suroviny, dochucování, zavářky, vložky - bílé – rozdělení, význam, druhy: zahuštěné, smetanové, zdravotní, kašovitě, přesnídávkové, studené	102
- připravuje jednotlivé druhy příloh ze základních surovin	5. Přílohy a doplňky - brambory – vařené, br. kaše, smažené, zapékané, těsta - těstoviny – druhy, vaření	102

- přiřadí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům - provede vážení surovin a pokrmů dle norem	- rýže – předběžná úprava, druhy - přílohy z mouky - knedlíky, noky - zelenina – druhy, tep. úpravy, saláty - luštěniny – druhy, příprava	
- připravuje jednoduché bezmasé pokrmy a sladké pokrmy, volí vhodné doplňky - orientuje se v označení potravin na etiketě	6. Bezmasé pokrmy - z brambor - vařených, syrových - ze zeleniny – vařené, dušené, smažené, zapékané - z rýže – druhy, úprava, nákypy, rizota - z těstovin – vařené, zapékané - z vajec - ze sýrů a tvarohu - sladké pokrmy - z luštěnin	102
- připravuje jednoduchá těsta a moučníky	7. Moučníky - z tvarohu – těsta, příprava - litá těsta - třená těsta - kynutá těsta - z těstovin	24
- pracují s recepturami teplých pokrmů a odbornou literaturou	8. Odborná literatura	12
- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - rozlišuje druhy odbytových středisek - vhodně používá malý a velký stolní inventář a dbá na správnou údržbu - rozlišuje kategorie odbytových středisek - pracuje dle pokynů nadřízeného - dodrží stanovenou posloupnost prací při úklidu	Odbytové středisko 9. Stolničení - odbytová střediska, úkoly odbytu - vybavení, zařízení a inventář 10. Provoz ubytovacího zařízení - ubytovací zařízení, provozní a ubytovací řád - činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - obsluha strojů a zařízení pro úklid - úklidové, čisticí a prací prostředky a pomůcky - organizace práce v ubytovacím provozu	36 30
- dokáže samostatně nebo s pomocí vzhledem k získaným praktickým schopnostem splnit zadaný úkol - získává zkušenosti z nových poznatků	11. Opakování a upevňování probraného učiva, exkurze	18

2. ročník

18 hodin týdně

celkem 576 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	
----------------------------	---------------------	--

Žák - uplatňuje požadavky na hygienu - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - je seznámen s účelem kritických bodů HACCP	1. Úvod - BOZP, PO a prevence, pracoviště OV - hygienické předpisy - plnění pracovních povinností, používání pomůcek	12
- vyzná se v označení potravin na etiketě - vykonává přidělené pracovní úkoly podle pokynů - provede vážení surovin dle receptury - připraví jednoduchá těsta a moučníky	Výrobní středisko 2. Moučníky - z kynutého těsta - z litého těsta - z třeného a piškotového těsta - z tvarohového těsta - z bramborového těsta	36
- používá vhodné základy podle receptury pokrmu	3. Základy - druhy, příprava, použití - dušení, pečení, zahušťování	36
- při práci uplatňuje technologické postupy základních omáček, pracuje s recepturami - ovládá způsob přípravy základních omáček české kuchyně - uvede vhodné druhy základních omáček k masům, zelenině a přílohám	4. Omáčky - příprava jednotlivých druhů - základy - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - omáčky k vařenému masu - zahušťování - dochucování - jemné omáčky - studené omáčky	72
- provádí předběžnou úpravu masa - použije vhodné druhy masa podle tepelné úpravy - při práci uplatňuje technologické postupy, pracuje s recepturami - připravuje vhodné přílohy, upravuje a expeduje podle pokynů	5. Hovězí maso, telecí maso - rozdělení, použití jednotlivých částí - předběžná úprava - krájení – kostky, plátky, závitky, rolády, pečeně - příprava základů - tepelné úpravy - příprava a použití hovězích vnitřností - příprava tradičních pokrmů	114
- provádí předběžnou úpravu masa - použije vhodné druhy masa podle tepelné úpravy	6. Vepřové maso - rozdělení, použití jednotlivých částí - předběžná úprava - porcování – kostky, plátky (řízky), závitky, rolády, pečeně - tepelné úpravy	114

- pracuje s malým a velkým stolním inventářem a dbá na správnou údržbu - postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného - uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor - doplní toaletní a hygienické potřeby - postupuje v souladu zásad bezpečnosti práce při používání strojů a zařízení - dodržuje dávkování čisticích prostředků dle etiket a nakládá s obaly a odpady prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí	- obsluha strojů a zařízení pro úklid - úklidové, čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky	
- získává zkušenosti z nových poznatků	13. Opakování učiva, exkurze	18

3. ročník

18 hodin týdně

celkem 576 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	
Žák - uplatňuje požadavky na hygienu, HACCP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	1. Úvod - bezpečnost a hygiena práce, HACCP - PO a prevence - seznámení s provozem, používání strojů, náradí a zařízení - plnění pracovních povinností	18
- dodržuje hygienu při předběžné přípravě mletého masa - použije vhodné druhy masa na mletí dle receptur - při práci uplatňuje technologické postupy, pracuje s recepturami - připravuje vhodné přílohy, upravuje a expeduje podle pokynů	Výrobní středisko 2. Mletá masa - druhy masa na mletí - předběžná úprava - doplňky a ochucování - tepelné úpravy	66
- připravuje pokrmy dle technologických postupů	3. Pokrmy na objednávku - vhodné druhy masa	66

- udržuje pořádek, provádí úklid po ukončení provozu - zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolání taxi; - poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním.	v ubytovacích službách - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování- hotely, penziony a jiná zařízení	
- plní zadané úkoly vzhledem k jeho schopnostem a dovednostem - při práci uplatňuje technologické postupy, pracuje s recepturami - připravuje, upravuje a expeduje pokrmy a nápoje podle pokynů - používá technologická zařízení podle pokynů - pracuje dle zadání ve výrobním, odbytovém středisku a ubytovacím zařízením	12. Opakování a upevňování probraného učiva a příprava na ZZ - příprava pokrmů a moučníků - obslužné činnosti - činnosti v ubytovacím zařízení, exkurze	108

7 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

7.1 Personální podmínky

Výuku školního vzdělávacího programu kuchařské a číšnické práce zajišťují učitelé, kteří mají plnou kvalifikaci nebo si ji doplňují potřebným studiem speciální pedagogiky. Vzdělání si dále doplňují odbornými kurzy, semináři a samostudiem. Dobrá spolupráce učitelů teoretického a praktického vyučování, spolupráce s výchovným poradcem, se sociálními partnery i rodiči přispívá k zajištění kvalitní výuky.

7.2 Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v hlavní budově školy. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (počítači, dataprojektory, pro výuku je možné využít tablety...) a názornými odbornými pomůckami.

V odborném výcviku jsou k dispozici prostory pro osobní hygienu, šatny na odložení obuvi a oděvu, cvičné kuchyňky a stolovna. Stravování je zabezpečeno v příjemném prostředí školní jídelny.

Pro výuku tělesné výchovy je určena tělocvična a posilovna na DM, městský stadion, bazén a přírodní terény v okolí školy. Pro sportovní kurzy jsou žákům k dispozici jízdní kola a lyžařská výstroj.

Pro výuku Informatiky slouží odborné učebny, v nichž má každý žák k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet, v hodinách je také možné pracovat s 3D tiskárnou.

8 Spolupráce se sociálními partnery

Při výchovně vzdělávací činnosti u oboru kuchařské a číšnické práce spolupracuje škola se sociálními partnery v regionu, především však přímo ve městě Zábřeh.

Jde o spolupráci s místními podnikateli a subjekty, které provozují stravovací služby. Zde žáci vykonávají odborný výcvik a získávají přehled o tom, jak vypadá reálné pracovní prostředí. Pro tyto provozy jsou stále žádanou pomocnou silou.

Máme velmi dobré vztahy s provozovny a s většinou pracovníků v provozech, kde žáci vykonávají odborný výcvik. Umožňují nám spolupodílet se i na jejich společenských akcích nebo předváděcích akcích pro veřejnost. Tito partneři nám jsou nápomocní při realizaci závěrečných zkoušek, kam jsou zváni jako odborníci z praxe, zajímají se o činnost školy a my je zveme zase na akce pořádané školou.

Při přípravě žáků na své budoucí povolání se škola setkává s mnohými jevy, které je nutno akceptovat a na ně vhodným způsobem reagovat.

Důležitou podmínkou pro úspěšnou práci je spolupráce vyučujících navzájem, spolupráce s rodiči, se sociálními partnery. Všichni žáci by měli být připraveni pro pracovní trh.

Jsme členem profesní organizace Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Pro žáky organizujeme vzdělávací kurzy (např. barmanský), odborné exkurze nebo soutěže.