

Odborné učiliště a Praktická škola, Lipová – lázně 458

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

pro obor vzdělání

65-51-E/02

PRÁCE VE STRAVOVÁNÍ

Obsah

Identifikační údaje.....	1
Profil absolventa.....	2
Pracovní uplatnění absolventa	2
Výsledky vzdělávání.....	2
Způsob ukončení vzdělávání	4
Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	5
Zdravotní způsobilost.....	5
Ukončování vzdělávání.....	6
Organizace výuky	6
Pojetí vzdělávacího programu.....	6
Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami – viz Dodatek č. 1	7
Hodnocení žáků.....	7
Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce.....	8
Rozvíjení klíčových a odborných kompetencí	9
Rozvíjení klíčových kompetencí	9
Rozvíjení odborných kompetencí	10
Začlenění průřezových témat.....	11
Organizační, personální a materiální podmínky.....	12
Organizační podmínky.....	12
Materiální a personální podmínky v teoretické výuce	13
Materiální a personální podmínky v odborném výcviku	13
Učební plán školního vzdělávacího programu.....	15
Učební osnovy	16

Přehled využití týdnů ve školním roce	19
Český jazyk a literatura	21
Občanská výchova	30
Matematika.....	38
Tělesná výchova	46
Informační technologie.....	57
Technologie	69
Potraviny a výživa.....	79
Provozní služby	88
Stolničení	95
Odborný výcvik.....	102
Spolupráce se sociálními partnery	118
Dodatek č. 1	120



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Lipová – lázně 458
Adresa:	Odborné učiliště a Praktická škola , Lipová – lázně 458, 790 61 Lipová– lázně
Zřizovatel:	Olomoucký kraj
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu:	Práce ve stravování
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Jméno ředitele:	Mgr. Libor Vrána
Kontakty:	tel. 584 421 275, fax. 584 421 280, e-mail: info@oulipova.cz , www: http://oulipova.cz
Platnost ŠVP:	od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem (opraveno 29. 8. 2013 dle doporučení ČŠI, opraveno 12. 6. 2019 – přidán Dodatek č. 1)



Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-E/02 Práce ve stravování v období září 2008 – červen 2012. Program sestavil kolektiv pracovníků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

PROFIL ABSOLVENTA

Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola , Lipová – lázně 458, 790 61 Lipová–lázně
Zřizovatel:	Olomoucký kraj
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název ŠVP:	Práce ve stravování
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Datum platnosti:	od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent ŠVP se uplatní pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby, expedice pokrmů a při pomocných činnostech souvisejících s obsluhou hostů. Absolvent samostatně připravuje jednoduché pokrmy české kuchyně, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně, připravuje jednoduché moučníky, teplé nápoje, umí pokrmy správně uchovávat a esteticky upravuje pokrm k expedici. Absolvent provádí pomocné práce při přípravě inventáře pro obsluhu hostů.

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

Výsledky vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o surovinách,
- zná výživovou hodnotu surovin, jejich uskladnění a předběžnou úpravu,
- využívá strojní zařízení k přípravě výrobků,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- řídí se technologickými postupy při zhotovování výrobků,
- orientuje se v technologických postupech přípravy výrobků,
- připravuje pokrmy studené kuchyně, teplé kuchyně, nápoje,
- zhotovuje jednoduché moučníky,
- normuje pokrmy a orientuje se v tiskopisech pro příjem a výdej surovin,
- připravuje pracoviště na provoz,
- řídí se hygienickými předpisy při údržbě pracoviště,
- dodržuje bezpečnostní předpisy,
- pokrmy správně uchovává a připravuje pokrmy k expedici,
- vykonává pomocné práce při obsluze hosta,

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

- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení,
- jedná a komunikuje slušně a odpovědně, váží si vytvořených hodnot,
- respektuje lidská práva a váží si lidského života,
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jedná hospodárně v pracovním i osobním životě,
- přispívá k vyjádření vstřícných mezilidských vztahů,
- rozšiřuje všeobecný rozhled o životě v demokratické společnosti,
- usiluje o zdravý životní styl a zdokonalování tělesné zdatnosti,
- zná zásady správné životosprávy.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Jednotlivé samostatně klasifikované závěrečné zkoušky se konají v pořadí: písemná zkouška, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška. Pro písemnou zkoušku stanoví ředitel školy nejméně 3 témata, z nichž si žák jedno téma zvolí. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut. Počet témat praktické zkoušky stanoví ředitel školy. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin.

Pro ústní zkoušku stanoví ředitel školy 25-30 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Příprava k ústní zkoušce trvá 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínech stanovených ředitelem školy.

Zkušební komise má stálé členy – předseda, místopředseda a třídní učitel zkoušených žáků. Dalšími členy jsou učitelé odborných předmětů, učitelé odborného výcviku a odborník z praxe. Hodnocení písemné zkoušky se žákům oznámí nejpozději v den konání praktické zkoušky, hodnocení praktické zkoušky se žákům oznámí nejpozději 1 týden před zahájením ústní zkoušky. Celkové hodnocení závěrečné zkoušky včetně hodnocení jednotlivých zkoušek oznámí žákovi předseda zkušební komise v den, ve kterém žák tuto zkoušku ukončil.

Termíny opravných zkoušek stanoví ředitel školy, termíny náhradních zkoušek stanoví zkušební komise, a to v září, v prosinci a v červnu.

Žákům, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, vydá škola nejpozději do 7 dnů od závěrečné porady zkušební komise vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název ŠVP:	Práce ve stravování
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	2 roky denního studia
Datum platnosti:	od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:

- ukončení základního vzdělávání,
- zdravotní způsobilost žáka – způsobilost je upravena Nařízením vlády 211/2010
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok,
- přijímací řízení probíhá formou přijímacího pohovoru,
- přijímání ke vzdělávání se řídí Zákonem o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání.

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí ke vzdělávání je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor. Ke studiu tohoto oboru nemohou být přijímáni žáci s prognosticky závažnými chronickými onemocněními kůže a spojivek včetně onemocnění alergických pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona a žáci s prognosticky závažnými chronickými onemocněními dýchacích cest a plic, včetně onemocnění alergických pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky a činnosti ve vysoce prašném prostředí, také žáci s přecitlivělostí na alergizující látky používané při praktickém vyučování, u prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsových stavů, týká se činnosti ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona a také u nemocí vylučujících vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí *Vyhláškou o ukončování vzdělávání*.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium. V jednom týdnu probíhá teoretická i praktická výuka v rozsahu stanoveném učebním plánem. Teoretická výuka je realizována v běžných a odborných učebnách.

Během školního roku jsou realizovány další vzdělávací aktivity – exkurze, sportovní den, oborové a sportovní soutěže.

Realizace dalších vzdělávacích aktivit a mimovyučovací aktivit probíhá formou zájmových kroužků, exkurzemi do odborných zařízení, účastí na soutěžích, kulturních a sportovních akcích pořádaných školou a jinými školskými zařízeními. Organizuje se doučování, oborové a mezioborové soutěže.

Pojetí vzdělávacího programu

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci ve stravovacích službách.

Škola je zaměřena na vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, vzdělávají se zde žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. Při péči o žáky škola spolupracuje s pedagogicko-výchovnými institucemi a organizacemi.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Obor vzdělání je náročný na manuální a intelektové 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. Obecným cílem je připravit pracovníka, který se dobře uplatní ve svém oboru a bude schopen přizpůsobit se podmínkám na trhu práce.

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami – viz Dodatek č. 1

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností. Metodické přístupy, které škola uplatňuje, se týkají úpravy rozsahu učiva, individuálního pracovního tempa žáků, domluvených termínů zkoušení, formy zkoušení – dle poruchy či postižení se preferuje zkoušení ústní nebo písemné, kopírování příprav a dalších učebních textů a přesného vyznačení úkolů ke zkoušení, zadávání prací, poskytování konzultačních hodin jednotlivými vyučujícími.

Zabezpečení výuky žáků se zdravotním postižením – je zajišťováno formou individuální integrace, podle stupně zdravotního postižení je zajištěna výuka s pomocí asistenta pedagoga, je možno vytvořit individuální vzdělávací plán, je umožněn bezbariérový pohyb po zařízení, výuku je možno v odůvodněných případech prodloužit.

Zabezpečení výuky žáků se zdravotním znevýhodněním – uplatňuje se individuální výuka, připravují se výukové texty, je možno vytvořit individuální vzdělávací plán, je vytvořen bezbariérový přístup v zařízení.

Zabezpečení výuky žáků se sociálním znevýhodněním – žákům je nabízena přímá finanční pomoc, je zajištěna úzká spolupráce se školskými poradenskými zařízeními, u žáků z odlišného sociálně kulturního prostředí je více věnována pozornost osvojení českého jazyka, žákům jsou zapůjčeny po celou dobu studia potřebné učebnice a výukové texty.

Pro některé žáky je nezbytné zajistit další podpůrná opatření.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z *Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně*. Vyučující využívá různých metod – diagnostické pozorování žáka, různé druhy zkoušek – písemná, ústní, didaktické testy, analýza různých činností žáka, slovní hodnocení, bodový systém, souhrnné zkoušky v odborném výcviku. Hodnocení musí být jednoznačné, srozumitelné, věcné, všestranné, doložitelné a musí



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

být prováděno s ohledem k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami. Vyučující sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování, připravenost na vyučování. Jednotlivá kritéria jsou uvedena v konkrétních učebních osnovách.

Hodnocení probíhá individuálně s ohledem ke speciálním vzdělávacím potřebám jednotlivých žáků. V teoretické výuce se hodnotí kvalita a rozsah vědomostí, schopnost uplatňovat získané poznatky a dovednosti, samostatnost, tvořivost, spolupráce v kolektivu.

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

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem). S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou jsou seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto školení stvrzují svým podpisem.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZVÍJENÍ KLÍČOVÝCH A ODBORNÝCH KOMPETENCÍ

Rozvíjení klíčových kompetencí

Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů.

KLÍČOVÉ KOMPETENCE	ČJ (Český jazyk a literatura)	ObV (Občanská výchova)	M (Matematika)	TV (Tělesná výchova)	IT (Informační technologie)	T (Technologie)	POV (Potraviny a výživa)	PSL (Provozní služby)	STO (Stolníčení)	OV (Odborný výcvik)
K učení	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
K řešení problémů			x		x					
Komunikativní	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Personální a sociální	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Občanské kompetence a kulturní povědomí		x								x
K pracovnímu uplatnění			x		x	x			x	x
Matematické			x		x					x
Využívat prostředky ICT a komunikačních technologií		x			x		x		x	x



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Rozvíjení odborných kompetencí

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii

- dodržování osobní hygieny,
- dodržování hygieny práce s prováděním údržby zařízení a prostor k přípravě, výdeji a skladování pokrmů,
- využití poznatků o skladování surovin a nápojů s uplatněním požadavků v gastronomii;

Ovládání přípravy vybraných druhů pokrmů a nápojů

- příprava běžných výrobků studené kuchyně (saláty, pomazánky, obložené mísy aj.),
- příprava nápojů,
- příprava jednoduchých pokrmů a příloh,
- příprava jednoduchých moučníků,
- jednoduchá obsluha,
- dodržování časového harmonogramu a posloupnost prací,
- údržba použitého inventáře a zařízení,
- úklid pracoviště;

Řídit se pokyny o bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci

- bezpečnost a ochranu zdraví při práci uplatňovat jako nedílnou součást odborné způsobilosti,
- dbát na preventivní opatření, hlášení nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví,
- seznámení s první pomocí při úrazu nebo náhlém onemocnění;



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Vědomá snaha o nejvyšší kvalitu práce

- pochopení kvality odváděné práce jako nástroj konkurenceschopnosti,
- dodržování stanovených norem a předpisů souvisejících s odbornou prací;

Ekonomické jednání v souladu s udržitelným rozvojem

- při plánování činností (v pracovním procesu i v běžném životě) zvážit možné náklady, výnosy na zisk, vliv na životní prostředí,
- efektivní hospodaření s finančními prostředky,
- šetrné nakládání s materiály, energiemi, odpady s ohledem na životní prostředí.

Začlenění průřezových témat

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do učebních osnov jednotlivých předmětů tak, aby žáky vedly k odpovědnému jednání ke vztahu k přírodě, ke společnosti. Průřezová témata formují charakter žáků, jsou zařazována do všech předmětů a všech ročníků.

Člověk a svět práce – v žácích je formován dobrý vztah ke zvolenému oboru, seznamují se s náročností oboru a uplatněním oboru na trhu práce. Žák pracuje s informacemi získanými na úřadu práce, učí se jednat se zástupci zaměstnavatelů.

Občan v demokratické společnosti – pomáhá k rozvoji sociálních kompetencí žáka. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, vzájemné respektování, žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku. Žáci se podílí na vytvoření klimatu školy.

Člověk a životní prostředí – toto téma vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Začleňuje se do odborného učiva, klade se důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti.

Informační a komunikační technologie – spočívá ve schopnostech žáka pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Kód a název oboru: 65-51-E/02 Práce ve stravování
Adresa: Odborné učiliště a Praktická škola , Lipová – lázně 458, 790 61 Lipová–lázně
Název ŠVP: Práce ve stravování

Organizační podmínky

Výchovně vzdělávací proces je organizován formou dvouletého denního studia. Při výchově a vzdělávání se vychází ze základního dokumentu školy – *Školního řádu, Dílenského řádu, Vnitřního řádu internátu OU a PrŠ, Lipová – lázně 458*. Řády upravují pravidla chování žáků v teoretické i praktické výuce a internátu, určují práva a povinnosti žáků. Seznámení žáků s těmito řády je organizováno každý rok v první vyučovací den školy.

Výchovně vzdělávací proces je plánován na 40 týdnů. Součástí jsou sportovní a sportovně turistické akce, kulturně výchovné akce (přednášky, výchovné pořady) a další aktivity vyplývající z ročního plánu školy (oborové soutěže, exkurze do zařízení).

V jednom týdnu probíhá teoretická i praktická výuka v rozsahu stanoveném učebním plánem. Teoretická výuka je realizována v běžných a odborných učebnách. Praktická výuka probíhá v 1. ročníku v odborných učebnách a ve 2. ročníku na pracovišti ve škole a odborných učebnách. Výuka je řízena rozvrhem, který je sestaven tak, aby respektoval specifika jednotlivých předmětů a metody výuky.

Během školního roku jsou realizovány další vzdělávací aktivity – exkurze, sportovní den, oborové a sportovní soutěže.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Materiální a personální podmínky v teoretické výuce

Výuka probíhá v 9 učebnách v areálu školy ve dvou dnech pracovního týdne. Z toho jsou 2 učebny určeny na výuku všeobecně vzdělávacích předmětů a 7 učeben na odborné předměty.

Jedna učebna je vybavena interaktivní tabulí a videopřehrávačem, další dvě učebny jsou vybaveny dataprojektory a videopřehrávači, ve čtyřech učebnách jsou videopřehrávače a jedna učebna je vybavena PC pro výuku informačních technologií.

Učebny splňují hygienické požadavky, v učebnách je nově instalováno osvětlení dle platných norem. Ve třech učebnách jsou stavitelné lavice a židle pro žáky.

Na úseku teoretické výuky pracují pedagogové s dlouhodobou pedagogickou prací, kteří mají zkušenosti z odborné praxe a výborné pedagogické výsledky. Požadavky na vzdělání jsou vysokoškolské vzdělání a speciální pedagogika. Převážná část pedagogů splňuje vysokoškolské vzdělání, v tomto školním roce si třetina pedagogů vzdělání doplňuje.

K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností. Odborné znalosti si doplňují samostudiem.

Materiální a personální podmínky v odborném výcviku

Odborný výcvik probíhá ve třech dnech pracovního týdne, organizačně je zajištěn v areálu školy. V 1. ročníku se žáci seznamují a osvojují si prvotní odborné poznatky ve třech cvičných učebnách. Učebny jsou vybaveny odbornými nástroji a spotřebiči splňující požadavky gastronomického oboru (pracovní stoly, elektrické a plynové trouby, horkovzdušné pečící trouby, šlehače, mlýnky).

Žáci 2. ročníku vykonávají praxi ve cvičných učebnách a v profesionální školní kuchyni, kde je zajišťováno stravování pro všechny žáky školy, celodenně pak pro internát školy. Kuchyň je zařízena nejmodernějším vybavením splňujícím veškeré bezpečnostní a hygienické požadavky dle norem EU. Připravují se zde především hotové pokrmy. Žáci se učí pracovat na digitálních spotřebičích (konvektomat), elektrických kotlích, varných pánvích a moderních plynových sporácích sloužících i pro minutkové přípravy pokrmů. Také se žáci učí údržbě restauračního nádobí, pracují s mycími stroji, ohřevnými vozíky. V malé jídelničce probíhá výuka základů stolování, která navazuje na výuku Stolničení.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Výuka žáků ve všech ročnících probíhá ve skupinách. Každá skupina je vedena jedním učitelem odborného výcviku, který má možnost individuální výuky a přístupu.

Kvalifikovaný učitel odborného výcviku na OU a PrŠ má odbornou způsobilost v oboru, maturitní zkoušku, doplňující pedagogické studium a speciální pedagogiku. Většina učitelů odborného výcviku tyto požadavky splňuje.

Nedílnou součástí odborného výcviku je proškolení žáků z bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienickými požadavky vycházející z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ PLÁN ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Vzdělávací oblasti a okruhy	Dotace vyučovacích hodin		
	Názvy předmětů	1. ročník	2. ročník
Český jazyk a literatura	1	1	2
Občanská výchova	1	1	2
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	2	2	4
Informační technologie	1	1	2
Technologie	3	2	5
Potraviny a výživa	2	2	4
Provozní služby	1	1	2
Stolničení	1	1	2
Odborný výcvik	18	21	39
Celkem	31	33	64

Poznámky:

Vyučování je organizováno tak, že probíhá teoretická výuka ve 2 dnech a odborný výcvik ve 3 dnech jednoho týdne. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVY

- Český jazyk a literatura,
- Občanská výchova,
- Matematika,
- Tělesná výchova,
- Informační technologie,
- Technologie,
- Potraviny a výživa,
- Provozní služby – zařízení závodů, hospodářské výpočty,
- Stolničení,
- Odborný výcvik.



Školní vzdělávací program:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Délka a forma vzdělávání:
 Stupeň vzdělání:
 Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
 65-51-E/02 Práce ve stravování
 2 roky denního studia
 střední vzdělání s výučním listem
 od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVY

Škola:	Odborné učiliště a Praktická škola, Lipová – lázně 458				
Kód a název RVP:	65-51-E/02 Práce ve stravování				
Název ŠVP:	Práce ve stravování				
RVP	ŠVP				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání – český jazyk	1	32	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	2	64
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	2	64
Estetické vzdělávání	1	32	viz. Český jazyk a literatura		
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova	4	128
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	2	64	Informační technologie	2	64



Školní vzdělávací program:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Délka a forma vzdělávání:
 Stupeň vzdělání:
 Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
 65-51-E/02 Práce ve stravování
 2 roky denního studia
 střední vzdělání s výučním listem
 od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Škola:	Odborné učiliště a Praktická škola, Lipová – lázně 458				
Kód a název RVP:	65-51-E/02 Práce ve stravování				
Název ŠVP:	Práce ve stravování				
RVP	ŠVP				
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Chování pracovníků ve stravovacím provozu	8	256	Potraviny a výživa Provozní služby	4 2	128 64
Stravovací služby	24	768	Technologie Stolničení	5 2	160 64
Disponibilní hodiny	22	704	Odborný výcvik	39	1248
Celkem	64	2048		64	2048

Disponibilní hodiny byly použity v předmětech Tělesná výchova a Odborný výcvik



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	I. ročník	II. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	36	32
Časová rezerva – opakování učiva, výchovně vzdělávací akce Závěrečné zkoušky	4	4
Celkem	40	36



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Název školy: Odborné učiliště a Praktická škola, Lipová – lázně 458

Adresa: Odborné učiliště a Praktická škola , Lipová – lázně 458, 790 61 Lipová–lázně

Zřizovatel: Olomoucký kraj

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02 Práce ve stravování

Název školního vzdělávacího programu: Práce ve stravování

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 2 roky denního studia

Jméno ředitele: Mgr. Libor Vrána

Kontakty: tel. 584 421 275, fax. 584 421 280
e-mail: info@oulipova.cz, www: <http://oulipova.cz>

Platnost ŠVP: od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Český jazyk a literatura

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 2/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1., 2.

Předmět: Český jazyk a literatura

Počet hodin celkem: 64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je rozvinout a prohloubit vyjadřovací schopnosti žáků, upevnit schopnost čtení, čtení s porozuměním, reprodukci přečteného, rozvinout písemný projev žáků v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami.

Učivo upevňuje, rozvíjí a prohlubuje vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s přihlédnutím k jejich schopnostem a možnostem je zaměřeno na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie, chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním,
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- rozvíjeli kulturnost, výstižnost, správnost a přesnost vyjadřování,
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti, dovedli reprodukovat přečtený text,
- rozvíjeli své poznatky z literatury,
- chápali přínos literatury a kultury pro život člověka,
- dovedli své vědomosti a dovednosti prakticky využívat v písemném i ústním projevu;



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a estetické vzdělávání</i>.</p> <p>Oblast <i>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</i> navazuje na znalosti ze základní školy, prohlubuje je, upevňuje a rozvíjí, rozvíjí slovní zásobu žáků, jejich vyjadřovací schopnosti, rozvíjí jejich písemný projev. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.</p> <p>Oblast <i>Komunikační a slohová výchova</i> se věnuje základním slohovým stylům, jejich rozpoznáním a sestavením, zdokonalování kultury projevu, správnému, jasnému, věcnému a přesnému vyjadřování a jeho použití v běžné řeči, zdokonalování komunikativních dovedností.</p> <p>Oblast <i>Komunikační a slohová výchova</i> vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb, rozvíjí schopnost žáků, vyhledat potřebné informace z dostupných zdrojů, např. z denního tisku, časopisů, encyklopedií, internetu.</p> <p>Oblast <i>Estetická výchova</i> se zaměřuje na pochopení významu literatury v životě člověka, rozlišení základních literárních druhů a vybraných žánrů na základě četby ukázek. Seznamuje žáky s nabídkou a využitím kulturních institucí v regionu.</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská výchova, informační technologie, technologie</i>.</p>
Metody a formy výuky:	Výklad, diskuse, samostatná i skupinová práce, doplňovací cvičení, soutěže, testy, vyhledávání informací v učebnicích, jazykových příručkách, frontální opakování, hlasité čtení, čtení s porozuměním, reprodukce přečteného textu, rozbor textu, poslech audionahrávek literárních děl, prezentace učiva, ukázky literárních děl – video, DVD.
Hodnocení žáků:	Numerické, slovní – doplňovací cvičení, samostatná práce, práce s učebnicí, odbornou publikací, četba, zapojení do práce v hodině. Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ Lipová-lázně.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

**Přínos předmětu pro
rozvoj klíčových
kompetencí a
průřezových témat:**

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání na úradě, se zaměstnavatelem, dovedou naslouchat pozorně druhým lidem, vyjadřují se přiměřeně tématu diskuse. Umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty, pracovní a jiné písemnosti,

Kompetence k řešení problémů – spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi,

Kompetence k učení – snaží se o efektivní učení, ovládají práci s textem, vyhledávají a zpracovávají informace. K učení využívají různé informační zdroje, včetně vlastních zkušeností a zkušeností druhých lidí;

Průřezová témata:

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 písemně a verbálně se prezentovat při osobním, společenském i profesním jednání.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Český jazyk a literatura

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">rozliší samohlásky, souhlásky,dovede dělit slova na slabiky,orientuje se v abecedním pořádku slov,v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby,zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti,seznamuje se s jazykovými příručkami (Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov),v písemném projevu prohlubuje a upevňuje znalosti pravidel českého pravopisu,pracuje s Pravidly českého pravopisu,vyhledá v textu podstatná jména, slovesa, určí základní mluvnické kategorie (rod, číslo, pád a vzor podstatných jmen, osoba, číslo a čas u sloves),doplní správně koncovky podstatných jmen podle vzorů podstatných jmen,	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none">hláska, slabika, slovo – základ řeči,základní způsoby tvoření slov,obohacování slovní zásoby,synonyma, homonyma, antonyma,význam slov,základní pravopisné normy,slovní druhy, jejich klasifikace - podstatná jména, slovesa, předložky;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">zná a uplatňuje pravidla pro psaní předložek;		
<ul style="list-style-type: none">je obeznámen se základními slohovými styly,vhodně formuluje otázky a odpovědi,zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti,zvládá jednoduchou písemnou korespondenci, včetně správného psaní adresy,z ukázky pozná vypravování,vytvoří jednoduché vypravování;	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">hlasová hygiena,verbální, neverbální komunikace,základní slohové styly,styl prostě sdělovací – vypravování, soukromý dopis, pohled, korespondenční lístek,psaní adres,vypravování;	
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb,dovede vyhledat potřebné informace z dostupných zdrojů, např. z denního tisku, časopisů, encyklopedií, internetu;	3. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">knihovny a knihovnické služby,noviny, časopisy, internet,encyklopedie, noviny, časopisy, internet,využití získaných informací v běžném životě;	
<ul style="list-style-type: none">uvědomuje si význam literatury pro život člověka,zdokonaluje své čtenářské dovednosti,chápe a reprodukuje přečtený text,uvědomuje si rozlišnost jednotlivých literárních	4. Estetické vzdělávání <ul style="list-style-type: none">význam literatury,četba,reprodukce přečteného textu,	



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<p>žánrů,</p> <ul style="list-style-type: none">• pozná základní literární žánry na základě ukázky,• seznámí se s vybranými autory literárních děl,• pracuje s literárním textem, rozliší jednotlivé části textu, hlavní postavy,• je seznámen s literární tvorbou prostřednictvím filmových ukázek, audionahrávek,• vyjadřuje své dojmy z četby,• orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště.	<ul style="list-style-type: none">• filmové zpracování literárních děl,• formulace dojmů z četby,• kulturní instituce v regionu, ČR.	
---	--	--



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Český jazyk a literatura

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• upevňuje znalosti 1. ročníku,• zdokonaluje svůj písemný projev v souladu s pravidly pravopisu,• zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti,• chápe a správně používá odborné termíny vztahující se k profesnímu zaměření,• charakterizuje přídavná jména,• přiřadí přídavná jména ke vzorům, tvoří koncovky přídavných jmen,• chápe a dovede vytvořit tři stupně přídavných jmen, charakterizuje zájmena, dovede je použít v běžné komunikaci,• rozliší v textu číslovky, užívá je správně v běžné komunikaci,• je seznámen s druhy číslovek, zařadí je podle tabulky,• charakterizuje příslovce, vyhledává je v textu,	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností praktické použití pravidel pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none">• skupiny hlásek bě, bje, pě, vě, vje, mě, mně,• terminologie,• slovní druhy a jejich klasifikace,• přídavná jména,• zájmena,• číslovky,• příslovce;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• určí základní druhy příslovcí podle typu otázky,• dovede vytvořit tři stupně příslovcí;		
<ul style="list-style-type: none">• navazuje na učivo 1. ročníku,• je obeznámen se základními slohovými styly,• dovede vytvořit popis,• charakterizuje postavu,• dovede vyplnit formuláře užívané v běžném životě,• dovede napsat životopis,• ví, že může využít internet a počítač k tvorbě žádosti a životopisu;•	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">• popis, popis postavy, charakteristika,• vyplňování formulářů,• životopis,• inzerát;	
<ul style="list-style-type: none">• vyhledává informace z dostupných zdrojů,• chápe obsah přečteného textu,• dokáže kriticky vyhodnotit obsah přečteného textu,• charakterizuje hlavní myšlenky,• rozliší podstatné informace textu;	3. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">• noviny, časopisy, internet,• práce s textem, vyhledávání informací, kritické hodnocení získaných informací – denní tisk, časopisy, katalogy,• orientace v textu, rozbor textu,• encyklopedie, noviny, časopisy, internet;•	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- uvědomuje si význam literatury pro život člověka,
- zdokonaluje své čtenářské dovednosti,
- chápe a reprodukuje přečtený text,
- popíše vhodné společenské chování v dané situaci,
- uvědomuje si význam kultury v každodenním životě člověka,
- chápe přínos kulturního dědictví,
- uvědomuje si nutnost ochrany kulturních hodnot.

4. Estetické vzdělávání

- význam literatury,
- četba a reprodukce přečteného textu,
- formulace dojmů z četby,
- filmové zpracování literárních děl,
- společenská kultura, principy a normy kulturního chování,
- kultura bydlení, odívání,
- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě,
- ochrana a využívání kulturních hodnot.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Občanská výchova

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 1/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1., 2.

Předmět: Občanská výchova

Počet hodin celkem: 64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je rozvinout a prohloubit znalosti a citění k společnosti a světu tak, aby byli připraveni na aktivní život v demokratické společnosti. Žáci využijí společenskovední vědomosti a dovednosti při řešení svých problémů v běžném životě i při pracovním uplatnění.

Učivo směřuje k tomu, aby žáci:

- rozvíjeli kulturní a humánní jednání,
- získávali informace z různých zdrojů a dokázali s nimi pracovat,
- chápali přínos předmětu občanské výchovy pro kladné a objektivní vnímání společnosti,
- chápali své postoje, byli schopni je měnit, respektovat jiné lidi a jejich názory,
- byli vedeni k pochopení životního stylu, kulturních hodnot a kritickému přijímání informací,
- rozvíjeli kulturnost, výstižnost, správnost a přesnost vyjadřování a jednání,
- vnímali a uvědomovali si skutečnosti kolem sebe a dokázali na ně reagovat,
- měli jasno v podstatě právního státu a byli způsobilí k právním úkonům,
- měli vysvětlena práv a povinností občana vycházející z Ústavy, Občanského zákoníku,
- byli vedeni k zodpovědné občanské aktivitě;



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Občanský vzdělávací základ</i> . Žáci jsou vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství.
Metody a formy výuky:	Hlavními metodami při výuce jsou výklad, rozhovor. Žáci jsou vedeni k diskusi nad jednotlivými tématy, k samostatnosti a především ke kultuře v osobním projevu. Je kladen důraz na samostatné zpracovávání informací (referáty). Výuka je doplněna názornými pomůckami – texty, videoprogramy.
Hodnocení žáků:	Při hodnocení je největší důraz kladen na společenský rozhled. Žáci jsou hodnoceni na základě porozumění společenským jevům a procesům. Hodnocení numerické je prováděno testy o všeobecném přehledu a společenském povědomí. Průběžně jsou žáci hodnoceni slovně, součástí hodnocení je sledování aktivního přístupu žáků a jejich vystupování v diskusích. Kritéria hodnocení vychází z <i>Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU a PrŠ, Lipová – lázně 458</i> .
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikační kompetence</i> – žáci se učí formulovat své myšlenky, přiměřeně se vyjadřovat k tématům a snažit se porozumět názorům druhých a respektovat je. Vytvářejí jednoduché texty na běžná společenská témata, <i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou vedeni k samostatné přípravě na výuku, učí se zodpovědnosti a samostatnosti, <i>Personální a sociální kompetence</i> – získání komunikačních schopností při jednání s lidmi s využitím zásad jednání a slušného vystupování pro komunikaci s nadřízenými, kolegy. Žáci se učí stanovit cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace, <i>Občanské kompetence</i> – učit se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů; Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí a rozšiřuje všeobecný rozhled o společnosti, poskytuje žákům základní formálně správné názory na sociální, politické,



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ekonomické a etické otázky,

Člověk a životní prostředí – žák se seznámí s kulturními hodnotami regionu a základními zásadami ekologie.

Učí se zachovávat kázeň ve vztahu k prostředí a ctít zákony přírody,

Člověk a svět práce – aktivní podílení na uplatňování a fungování demokratických zásad při profesní přípravě, chápat a dodržovat pracovní povinnosti.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Občanská výchova

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozoruje a popíše rozvrstvení lidí ve společnosti z hlediska národnosti, náboženství, sociálního postavení,• řídí se zásadami slušného chování,• uplatňuje vhodné způsoby společenského chování,• rozliší nepřiměřené chování a porušování společenských norem,• aplikuje na příkladech sousedskou výpomoc a spolupráci, přátelství,• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti,• navrhne způsoby využití volných finančních prostředků,• vysvětlí, z čeho vzniká konflikt nebo napětí mezi příslušníky společnosti;•	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none">• Lidská společnost, společenské skupiny, česká společnost,• Odpovědnost, slušnost, optimismus, vztah k lidem,• Sociální nerovnost a chudoba,• Rasy, národy, národnosti,• Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti,• Víra a ateismus, náboženství a církve, sekty;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• uvede základní lidská práva, včetně práv dítěte,• uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii,• vysvětlí prospěšnost demokratického státu,• uvede české politické strany, vysvětlí pojem svobodné volby,• uvede příklad orientace ve stranách při volbách,• uvede příklady extremismu;	2. Člověk jako občan <ul style="list-style-type: none">• Lidská práva, obhajování práv, veřejný ochránce práv,• Svobodný přístup k informacím, media, funkce média,• Stát a jeho funkce, ústava, politický systém ČR, veřejná správa, samospráva,• Politika, strany, volby, právo volit,• Radikalismus, extremismus,• Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné k demokracii,• Základní hodnoty a principy demokracie;	
<ul style="list-style-type: none">• vyjmenuje státní symboly naší vlasti,• pojmenuje státoprávní uspořádání ČR a zákonodárné orgány a instituce státní správy,• rozezná ohrožení sociálně patologickými jevy,• uvede rozdíly manželství a partnerství,• vymezí pojem domácí násilí,• rozliší základní a širší rodinné vztahy,• rozliší partnerské a přátelské vztahy,	3. Člověk a právo <ul style="list-style-type: none">• právo a spravedlnost, státoprávní uspořádání, ústava, státní znaky a symboly, zastupitelské orgány,• soustava soudů v ČR,• právo a mravní odpovědnost, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu,• manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí,• trestní právo, trestní odpovědnost, tresty	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- dokáže rozpoznat svá práva i práva druhých,
- rozpozná protiprávní jednání a přiměřeně reaguje,
- vnímá a toleruje rozdíly v životě jiných lidí,
- osvojí si základní pravidla společenského chování,
- přiměřeně se chovat při setkání s neznámými lidmi.

- a ochranná opatření,
- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Občanská výchova

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• stanoví cenu, rozpozná cenové triky a klamavé nabídky,• vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti,• popíše pracovní smlouvu, její obsah,• popíše zřízení peněžního účtu, sleduje pohyb na účtu,• vysvětlí pojem škoda, odpovědnost za školy,• orientuje se v hodnotě peněz, vysvětlí pojem inflace, hotovostní a bezhotovostní styk,• vysvětlí pojem pojištění, mzda;	<p>1. Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none">• trh a jeho fungování,• hledání zaměstnání, služby úřadů práce,• nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti,• vznik, změna a ukončení pracovního poměru,• povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele,• druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu,• peníze, hotovostní a bezhotovostní styk,• inflace,• pojištění,• úkolová a časová mzda,• daně, daňové přiznání,• služby peněžních ústavů,• pomoc státu, charitativních a jiných institucí	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	sociálně potřebným občanům;	
<ul style="list-style-type: none">• najde na mapě ČR, státy Evropy,• popíše polohu jednotlivých států,• vysvětlí pojem státní symboly a popíše státní symboly,• vysvětlí pojem globalizace a globální problémy,• uvede hlavní problémy dnešního světa,• vysvětlí pojem EU, povinnosti a výhody členství v EU,• vysvětlí pojem nesnášenlivost a terorismus.	2. Česká republika, Evropa a svět <ul style="list-style-type: none">• současný svět, bohaté a chudé země, velmoci,• ČR a její sousedé,• české státní a národní symboly,• globalizace,• globální problémy,• ČR a evropská integrace,• nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Matematika

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 2/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1., 2.

Předmět: Matematika

Počet hodin celkem: 64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je

- naučit žáky efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky,
- využívat matematických poznatků v praktických úlohách,
- matematizovat jednoduché reálné situace,
- vyhodnotit informace získané z různých zdrojů,
- získat motivaci k celoživotnímu vzdělávání,
- důvěra ve vlastní schopnosti a vytrvalost,
- užívat kalkulačku, pracovat na PC;
-

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *matematické vzdělávání*. Obsah učiva je zaměřen na upevnění znalosti ZŠ a jejich prohlubování. Žák pracuje s přirozenými čísly, zlomky, desetinnými čísly, jednotkami a jejich převody. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a odborném vzdělávání a v odborném výcviku.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Metody a formy výuky:	<ul style="list-style-type: none">• výklad, rozhovor, diskuze se současnou demonstrací na příkladech,• cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování,• samostatná a skupinová práce žáků;• práce s programem na PC, s kalkulačkou
Hodnocení žáků:	<ul style="list-style-type: none">• ústní zkoušení (znalost učiva, samostatný projev, numerické znalosti),• písemné zkoušení (znalost učiva, numerická dovednost, logický postup); <p>Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Kompetence k učení</i> – umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, znát možnosti svého dalšího vzdělání, zejména v oboru,</p> <p><i>Kompetence v řešení problémů</i> – porozumět zadání úkolu, volit prostředky a způsoby vhodné pro plnění, spolupracovat s jinými lidmi,</p> <p><i>Komunikační kompetence</i> – formulovat své myšlenky srozumitelně, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury, projevu a chování,</p> <p><i>Sociální kompetence</i> – pracovat samostatně i v týmu, řešit samostatně problémy, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,</p> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – podle svých schopností a možností využívat odborných a matematických poznatků k úspěšnému uplatnění ve světě práce, mít představu o odborných, platových a jiných podmínkách oboru, být finančně gramotný,</p> <p><i>Matematické kompetence</i> – aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů, zvolit</p>



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	postup, využít různé formy znázornění, správně používat a převádět běžné jednotky, provádět reálný odhad výsledků řešení daného úkolu, pracuje s počítačem, komunikuje elektronickou poštou;
	Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – schopnost hledat kompromisy, úsilí o dobré znalosti a dovednosti, používání aktivizujících metod, <i>Člověk a svět práce</i> – význam vzdělání, kariéra, vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, základní aspekty pracovního poměru z hlediska platových poměrů, uplatnění matematických výpočtů a kalkulací při práci, <i>Informační a komunikační technologie</i> – znalost základní terminologie, ovládnutí práce s textem, umět zpracovávat informace, použití PC.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Matematika

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly,• používá různé zápisy racionálního čísla,• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly,• zaokrouhlí desetinné číslo,• znázorní reálné číslo na číselné ose;	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none">• čísla a číslice, přirozená a celá čísla,• číselná osa, porovnání a zaokrouhlování přirozených čísel,• početní operace s př. čísly (sčítání, odčítání, násobení, dělení),• početní operace s celými čísly (sčítání, odčítání),• řešení jednoduchých slovních úloh z oboru,• použití kalkulatoru,• zlomky, různé zápisy reál. čísla, číselná osa,• zaokrouhlování desetinných čísel,• početní operace se zlomky a desetinnými čísly,• jednotky hmotnosti, času;	
<ul style="list-style-type: none">• využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů,	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none">• základní pojmy – bod, přímka, úsečka,• základní jednotky délky, obsahu a jejich	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• určí obvod a obsah obdélníka a čtverce,• užívá jednotky délky a obsahu, převádí je,• sestrojí trojúhelník, různé druhy;	<p>převody,</p> <ul style="list-style-type: none">• trojúhelník – vlastnosti stran a úhlů;•	
<ul style="list-style-type: none">• žák určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin,• rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle,• užívá základní jednotky,• užívá kalkulačku.	3. Výpočet povrchů a objemů těles <ul style="list-style-type: none">• základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru (bod, přímka, úsečka),• krychle, povrch, objem,• jednotky délky, obsahu, objemu a jejich převody.	
	4. Závěrečné opakování	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Matematika

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• vypočítá 1 procento,• vypočítá procentovou část,• řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu (zdražení, zlevnění),• vypočte jednoduchý úrok po zdanění,• určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;	<p>1. Operace s reálnými čísly, procenta</p> <ul style="list-style-type: none">• základní pojmy, výpočet 1 procenta,• výpočet procentové části,• řešení jednoduchých slovních úloh,• jednoduché úrokování, vklady, úvěry,• použití kalkulátoru,• mocniny, druhá mocnina,• druhá odmocnina na kalkulátoru;	
<ul style="list-style-type: none">• určí hodnotu výrazu,• upravuje jednoduché výrazy,• řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	<p>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none">• výrazy s proměnnými, mnohočlen, číselný výraz,• jednoduché úpravy výrazů, hodnota výrazu,• lineární rovnice o jedné neznámé,• rovnice se závorkou;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti,posoudí, zda je funkce rostoucí, klesající;	3. Funkce <ul style="list-style-type: none">funkce přímé úměrnosti,funkce nepřímé úměrnosti,grafy úměrností, vlastnosti;	
<ul style="list-style-type: none">sestrojí rovnoběžník, lichoběžník,určí jejich obvod, obsah,určí obvod a obsah kruhu;	4. Planimetrie <ul style="list-style-type: none">mnohoúhelníky (rovnoběžník, lichoběžník) vlastnosti stran a úhlů,výpočet obvodu a obsahu mnohoúhelníků,jednoduché slovní úlohy z praxe,kružnice, kruh,výpočet obvodu kružnice, číslo π,výpočet obsahu kruhu, užívá kalkulátor;	
<ul style="list-style-type: none">rozlišuje základní tělesa,určí povrch a objem kvádru a válce;	5. Výpočet povrchů a objemů těles <ul style="list-style-type: none">kvádr a jeho vlastnosti,výpočet objemu a povrchu kvádru,válec a jeho vlastnosti,výpočet objemu a povrchu válce,jednoduché slovní úlohy z praxe;	



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">vysvětlí a použije data vyjádřená v tabulkách, grafech a diagramech.	6. Práce s daty <ul style="list-style-type: none">čte v různých diagramech, grafech, tabulkách,použije získané informace.	
	7. Opakování	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Tělesná výchova

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 4/128

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1., 2.

Předmět: Tělesná výchova

Počet hodin celkem: 128

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je

- vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o tělesné a duševní zdraví,
- vést žáky k pochopení významu výživy, životního prostředí, pohybových aktivit, emocí a harmonických mezilidských vztahů na zdraví,
- vychovávat žáky proti závislostem (alkohol, tabák, drogy, automaty, internet), proti vnucovanému ideálu tělesné krásy,
- vychovávat žáky k odpovědnému přístupu k sexu,
- naučit žáky dovednostem pro ochranu a obranu zdraví,
- vést žáky k adekvátním reakcím při vzniku mimořádných událostí,
- rozvíjet u žáků pozitivní vlastnosti osobnosti člověka,
- naučit žáky chápat nutnost pravidelného provádění pohybových činností,
- chápat nutnost kompenzačních cvičení a aktivit s ohledem na pracovní zatížení,
- chápat soulad fyzického, psychického, estetického a sociálního rozvoje osobnosti,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	<ul style="list-style-type: none">• prohlubovat hygienické návyky a zdravotní zásady u žáků,• vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě;
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání pro zdraví</i>. Obsahem výuky je teoretická a praktická příprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky a úpolů.</p> <p>Součástí tělesné výchovy jsou dále pohybové drobné hry, kondiční, protahovací, vyrovnávací, relaxační a pořadová cvičení.</p> <p>Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti a péče a ochrany zdraví. Důležité je také propojování poznatků předmětu s dalšími předměty a odborným výcvikem.</p>
Metody a formy výuky:	<ul style="list-style-type: none">• používání demonstračních a výkladových metod,• využívání kombinace individuálního a skupinového učení,• vedení nácviku od jednoduchého ke složitějšímu,• školní a mimoškolní soutěže, sportovní kurzy, turistické pochody, tematické přednášky a besedy;
Hodnocení žáků:	<p>Žáci jsou hodnoceni podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti a zvyšování osobní úrovně. K hodnocení jsou používány bodovací tabulky, tabulky výkonnostních limitů a klasifikační řád. Hodnocení je numerické, vychází z <i>Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU a PrŠ, Lipová – lázně</i>.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i> – žák rozvíjí komunikaci při spolupráci ve skupině, je schopen přiměřeně vyjádřit svůj názor,</p> <p><i>Personální kompetence</i> – vést žáka ke správnému vyhodnocení svých schopností a k péči o svůj tělesný rozvoj,</p> <p><i>Sociální kompetence</i> – žák je schopen vzájemné spolupráce, je veden k uznávání autority nadřízených,</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

umí využívat informační a komunikační technologie, získává a využívá informace k předmětu, umí s nimi pracovat,

Kompetence k učení – posilovat u žáka pozitivní vztah k učení, vést žáka k vyhledávání a třídění informací a jejich využití v procesu učení;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji jeho osobnosti,

Člověk a životní prostředí – výuka vede žáky k ochraně prostředí, ve kterém žijí,

Člověk a svět práce – žák dokáže respektovat autoritu, umí využívat informační a komunikační technologie, získává a využívá informace a umí s nimi pracovat, je veden k pochopení nutnosti cvičení jako kompenzace při pracovním zatížení.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Tělesná výchova

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• volí správné sportovní vybavení vzhledem k příslušné činnosti a podmínkám,• dokáže sledovat výkony jednotlivců a hodnotit je,• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem,• umí uplatňovat zásady sportovního tréninku,• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy,• dovede rozvíjet pohybové schopnosti;	<p>Tělesná výchova – teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none">• význam pohybu pro zdraví,• prostředky ke zvyšování tělesných schopností,• používání základní odborné terminologie,• základní pravidla her a soutěží,• záchrana a dopomoc,• hygiena a bezpečnost,• vhodné oblečení – cvičební úbor,• význam kompenzačních cvičení,• relaxace a regenerace;	
<ul style="list-style-type: none">• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je,• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání,• uplatňuje osvojené zásady relaxace,	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">• běhy – rychlý (sprinty), vytrvalý, kondiční,• skoky- skok daleký, skok vysoký,• hody – granát, oštěp,• vrh koulí;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách,
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících,
- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky,
- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti,
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním projevu družstva,
- dodržuje zásady jednání fair play,
- rozlišuje nespportovní jednání,
- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky,
- dovede se pohybovat v terénu,
- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí,
- vysvětlí, co znamená "zdravý životní styl",

Gymnastika a tance

- sportovní: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh,
- rytmická: cvičení s náčiním a bez náčiní, cvičení s hudbou, tance;

Pohybové hry

- drobné – rozvoj pohybových schopností a vzájemné spolupráce,
- sportovní;

Úpoly

- drobné úpolové hry,
- základy sebeobrany;

Tělesná cvičení

- pořadová,
- všestranně rozvíjející,
- kondiční,
- koordinační,
- kompenzační,
- relaxační;



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví,
- uvede hlavní zásady zdravé výživy,
- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací,
- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví,
- dovede v poskytovaných informacích rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace,
- popíše úlohu státu při ochraně zdraví a života obyvatel,
- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat,
- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci,
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení,
- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit,

Plavání

- jeden plavecký způsob,
- určená vzdálenost plaveckým způsobem,
- prvky zdravotního plavání;

Lyžování

- základy běžeckého lyžování,
- základy sjezdového lyžování;

Turistika a pobyt v přírodě

- orientace v terénu,
- orientační běh;

Testování tělesné zdatnosti

- motorické testy;

Péče o zdraví

- činitelé ovlivňující zdraví člověka,
- duševní zdraví a rozvoj osobnosti,
- rizikové faktory poškozující zdraví,
- odpovědnost za zdraví své i ostatních,
- prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví,
- zásady jednání v situacích osobního ohrožení



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.

a za mimořádných událostí,

- mimořádné události,
- První pomoc,
- úrazy a náhlé zdravotní příhody,
- poranění při hromadném zasažení obyvatel;

Zdravotní tělesná výchova

- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení,
- pohybové aktivity:
 - gymnastická cvičení,
 - pohybové hry,
 - plavání,
 - turistika a pohyb v přírodě,
 - kontraindikované pohybové aktivity.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Tělesná výchova

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• volí správné sportovní vybavení vzhledem k příslušné činnosti a podmínkám,• dokáže sledovat výkony jednotlivců a hodnotit je,• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem,• umí uplatňovat zásady sportovního tréninku,• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy,• dovede rozvíjet pohybové schopnosti;	<p>Tělesná výchova – teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none">• technika a taktika,• zásady sportovního tréninku,• výstroj, výzbroj, údržba,• zásady chování a jednání v různém prostředí,• myšlenka olympionismu,• rozhodování,• zdroje informací;	
<ul style="list-style-type: none">• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je,• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání,• uplatňuje osvojené zásady relaxace,	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">• běhy – rychlý (sprinty), vytrvalý, kondiční,• skoky- skok daleký, skok vysoký,• hody – granát, oštěp,• vrh koulí;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách,
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících,
- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky,
- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti,
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním projevu družstva,
- dodržuje zásady jednání fair play,
- rozlišuje nespportovní jednání,
- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky,
- dovede se pohybovat v terénu,
- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí,
- vysvětlí, co znamená "zdravý životní styl",

Gymnastika a tance

- sportovní: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh,
- rytmická: cvičení s náčiním a bez náčiní, cvičení s hudbou, tance;

Pohybové hry

- drobné – rozvoj pohybových schopností a vzájemné spolupráce,
- sportovní;

Úpoly

- drobné úpolové hry,
- základy sebeobrany;

Tělesná cvičení

- pořadová,
- všestranně rozvíjející,
- kondiční,
- koordinační,
- kompenzační,
- relaxační,

Plavání



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví,
- uvede hlavní zásady zdravé výživy,
- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací,
- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví,
- dovede v poskytovaných informacích rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace,
- popíše úlohu státu při ochraně zdraví a života obyvatel,
- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat,
- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci,
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení,
- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit,

- dopomoc unavenému plavci,
- prvky zdravotního plavání;

Lyžování

- základy běžeckého lyžování,
- základy sjezdového lyžování;

Turistika a pobyt v přírodě

- příprava turistické akce,
- orientační běh;

Testování tělesné zdatnosti

- motorické testy;

Péče o zdraví

- činitelé ovlivňující zdraví člověka,
- sociální dovednosti,
- péče o veřejné zdraví v ČR,
- zabezpečení v nemoci,
- práva a povinnosti v případě nemoci či úrazu,
- partnerské vztahy a lidská sexualita,
- zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.

- základní úkoly ochrany obyvatelstva,
- První pomoc,
- stavy bezprostředně ohrožující život,
- poranění při hromadném zasažení obyvatel;

Zdravotní tělesná výchova

- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení,
- pohybové aktivity:
 - gymnastická cvičení,
 - pohybové hry,
 - plavání,
 - turistika a pohyb v přírodě,
 - kontraindikované pohybové aktivity.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Informační technologie

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 2/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Informační technologie

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je

- seznámit žáky s BOZP při práci s počítačem,
- seznámit žáky s hlavními částmi technického vybavení počítače a jejich funkcí,
- obeznámit žáky se základním programovým vybavením a operačním systémem,
- osvojení základních postupů tvorby elektronických dokumentů (MS Word) a tabulek (MS Excel),
- vyrovnání rozdílů dříve získaných kompetencí žáků ze základních škol a žáků ze speciálních škol;

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.*

Skladba učiva:

- Hardware PC – technické vybavení počítačů,
- Základní programové vybavení počítačů – Operační systémy,
- MS Office – textový procesor Word, tabulkový procesor Excel;



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Metody a formy výuky:

Teoretický základ učiva je názorně vysvětlen pomocí didaktické techniky ve formě počítačů učebny PC a interaktivní softwarové platformy Vision, přičemž je použita výkladová metoda a metoda řízeného rozhovoru doplněna o studijní materiály ve formě výukových prezentací obsahujících stručné testy v závěru kapitol. Dalšími podpůrnými prostředky jsou výukové programy *WORD a EXCEL v příkladech* a elektronický edukační portál *EduPort* na stránkách školy (<http://oulipova.cz/vyuka/prs>). Žáci si nejdůležitější informace zapisují heslovitě do sešitů. Osvojené teoretické znalosti si žáci vyzkoušejí na konkrétních příkladech formou vypracování úkolů a hraní her, čímž upevní získané znalosti a dovednosti.

Hodnocení žáků:

Při hodnocení klademe důraz na

- schopnost žáků pojmenovat základní prvky počítačové architektury, tedy HW komponenty,
- znalost základních operací, nastavení OS na konkrétním PC a využívání myši a klávesnice,
- tvorbu základních dokumentů v textovém editoru MS Word,
- tvorbu elementárních tabulek v tabulkovém kalkulátoru MS Excel;

Hodnocení žáků je numerické. První okruh (Hardware PC) je hodnocen formou písemných (popř. elektronických) testů, u dalších tří okruhů hodnotíme vypracované konkrétní příklady (změna tapety plochy, založení a pojmenování složky, kopírování, vkládání a přesouvání souborů, tvorba jednoduchých dokumentů a tabulek, vyfocení snímku, použití fotky v dokumentu). Žáci jsou hodnoceni i na základě monitorování pomocí již zmíněné výukové platformy Vision, přičemž je při hodnocení přihlédnuto i k originálnímu a tvořivému přístupu k problému. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

**Přínos předmětu pro
rozvoj klíčových
kompetencí a
průřezových témat:**

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – ovládání práce s textem a používání informačních zdrojů,

Kompetence k řešení problémů – porozumění zadání, získání potřebných informací k řešení, volba vhodného postupu řešení,

Kompetence k pracovnímu uplatnění – odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o uplatnění na trhu práce,

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – práce s osobním počítačem, práce s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učení se používat nové aplikace, komunikace elektronickou poštou, práce s informacemi nesenými na různých typech médií – tištěné a elektronické, práce s grafickými aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;

Průřezová témata:

Informační a komunikační technologie – používání základního a aplikačního programového vybavení počítače, práce s informacemi a s komunikačními prostředky,

Člověk a svět práce – práce s informacemi, vyhodnocování a využívání informací, rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací, základy písemné úřední korespondence,

Občan v demokratické společnosti – odolávání myšlenkové manipulaci, ověřování získávaných informací z několika nezávislých zdrojů.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Informační technologie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>dodržuje zásady BOZP při práci s počítačem,</i>• <i>vyjmenuje a zařadí periferie mezi vstupní, výstupní či vstupně-výstupní zařízení,</i>• <i>vyjádří vlastními slovy rozdíly záznamových médií,</i>• <i>pojmenuje a ukáže základní komponenty počítače,</i>• <i>popíše vlastními slovy význam komponent;</i>	<p>1. Hardware PC – technické vybavení počítačů</p> <ul style="list-style-type: none">• BOZP při práci s počítačem,• periferní zařízení,• záznamová média,• další komponenty – operační paměť, základní deska, procesor;
<ul style="list-style-type: none">• <i>charakterizuje pojem <i>multitasking</i>,</i>• <i>používá počítač a jeho periferie,</i>• <i>je si vědom možností a výhod, ale i rizik,</i>• <i>dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením,</i>• <i>nastavuje uživatelské prostředí operačního systému,</i>• <i>změní a nastaví tapetu pomocí uloženého souboru na disku i přímo z webového prohlížeče,</i>• <i>dokáže se orientovat v menu <i>start</i>,</i>	<p>2. Základní programové vybavení počítačů – Operační systémy</p> <ul style="list-style-type: none">• OS Windows:<ul style="list-style-type: none">• <i>multitasking,</i>• <i>plocha, tapeta a menu start,</i>• <i>clipboard,</i>• <i>složky a adresářová struktura,</i>• <i>soubory, jejich typy, kopírování, přesun a odstranění, komprese a zabezpečení dat,</i>• <i>rozdělení software,</i>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje pojem <i>clipboard</i>,• orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory, odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi,• vytvoří a pojmenuje složku na ploše,• zkopíruje, přesune a odstraní soubory a složky,• dodržuje zásady zabezpečení dat,• vyjmenuje kategorie programového vybavení a uvede jejich hlavní rozdíly,• pracuje s programy <i>Malování</i>, <i>Poznámkový blok</i> a <i>Kalkulačka</i> a používá je k běžným podpůrným operacím při práci na počítači,• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje,• uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací,• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů,• používá nápovědy programů;	<ul style="list-style-type: none">• ochrana autorských práv,• základní programové vybavení Windows, Průzkumník, Malování, Poznámkový blok, Kalkulačka,• nápověda programů, manuál;
<ul style="list-style-type: none">• zařadí font písma mezi patkové nebo bezpatkové,• uvede rozdíly mezi jednotlivými řezy písma,	<p>3. MS Office – textový procesor Word</p> <ul style="list-style-type: none">• základy Typografie:



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- popíše vlastními slovy prostředí editoru *WORD*,
- ovládá techniky označení textu do souvislého bloku,
- využívá principu kopírování a vkládání textu pomocí klávesových zkratk *Ctrl+C* a *Ctrl+V*,
- uloží dokument klávesovou zkratkou *Ctrl+S*,
- zvolí vhodný font pro daný druh dokumentu,
- vytvoří a změní formát a zarovná odstavec textu,
- využívá tabulátorů pro vodorovné rozmístění textu na stránce,
- nastaví okraje stránky,
- vloží obrázek ze souboru a nastaví mu potřebné obtékání a velikost,
- vytvoří a graficky upraví základní tabulku,
- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty.

- font písma – rozdělení fontů, řezy,
- odstavec a zarovnání,
- **textový procesor WORD:**
 - popis prostředí,
 - označení do bloku,
 - kopírování a vkládání,
 - ukládání dokumentů,
 - základy formátování dokumentů – fonty, odstavce, zarovnání, tabulátory,
 - vložení a formátování obrázků,
 - použití jednoduchých tabulek;

- popíše prostředí tabulkového procesoru *EXCEL*,
- orientuje se v hlavním menu a na liště nástrojů,
- rozšíří a zúží sloupce a řádky tabulky,
- nastaví zarovnání, barvu a ohraničení buněk,
- nastaví barvu výplně,
- využívá nabídky formátování čísel pro nastavení

4. MS Office – tabulkový procesor Excel

- **popis prostředí a ovládacích prvků,**
- **tvorba a formátování tabulek:**
 - vlastnosti buňky, řádku a sloupce,
 - ohraničení a výplň buněk,
 - speciální formátování čísel – čas, datum, procenta,



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

správného zobrazení času, data, procent a měny,

- sloučí a rozdělí již dříve sloučené buňky,
- odřádkuje uvnitř buňky,
- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem.

měna,

- sloučení a rozdělení buněk.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2.

Předmět: Informační technologie

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je</p> <ul style="list-style-type: none">• osvojení základů práce s digitálním fotoaparátem,• obeznámení žáků se základními principy fungování lokálních sítí, sdílení složek a souborů,• obeznámení žáků se základními principy fungování metropolitních a rozsáhlých sítí včetně internetu a s jejich riziky a nebezpečím,• osvojení základních principů a metod vyhledávání, ověření a zpracování informací,• osvojení on-line komunikace (e-mail, chat, fóra, icq) a osvojení využití dalších prostředků komunikace (mobilní telefon, tablet),• vyrovnání rozdílů dříve získaných kompetencí žáků ze základních škol a žáků ze speciálních škol;
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</i>.</p> <p>Skladba učiva:</p> <ul style="list-style-type: none">• Počítačové sítě – vyhledávání informací a elektronická komunikace;
Metody a formy výuky:	<p>Teoretický základ učiva je názorně vysvětlen pomocí didaktické techniky ve formě počítačů učebny PC a interaktivní softwarové platformy Vision, přičemž je použita výkladová metoda a metoda řízeného rozhovoru doplněna o studijní materiály ve formě výukových prezentací obsahujících stručné testy v závěru kapitol. Dalším podpurným prostředkem je elektronický edukační portál <i>EduPort</i> na stránkách školy (http://oulipova.cz/vyuka/prs). Žáci si nejdůležitější informace zapisují heslovitě do sešitů. Osvojené</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	teoretické znalosti si žáci vyzkoušejí na konkrétních příkladech formou vypracování úkolů a hraní her, čímž upevní získané znalosti a dovednosti.
Hodnocení žáků:	<p>Při hodnocení klademe důraz na</p> <ul style="list-style-type: none">• vyhledání požadovaných informací na internetu,• schopnost dorozumívat se on-line nástroji a mobilním přístrojem (hovory, SMS zprávy, Skype); <p>Hodnocení žáků je numerické. Okruh (Počítačové sítě) je hodnocen formou písemných (popř. elektronických) testů a konkrétních příkladů zaměřených na orientaci v dané struktuře počítačové sítě, vyhledání informací, vedení komunikace, přijetí a odeslání SMS zprávy a e-mailu. Žáci jsou hodnoceni i na základě monitorování pomocí již zmíněné výukové platformy Vision. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Kompetence k učení</i> – ovládnutí práce s textem a používání informačních zdrojů,</p> <p><i>Kompetence k řešení problémů</i> – porozumění zadání, získání potřebných informací k řešení, volba vhodného postupu řešení,</p> <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o uplatnění na trhu práce,</p> <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i> – práce s osobním počítačem, práce s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učení se používat nové aplikace, komunikace elektronickou poštou, práce s informacemi nesenými na různých typech médií – tištěné a elektronické, práce s grafickými aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</p>



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata:

Informační a komunikační technologie – používání základního a aplikačního programového vybavení počítače, práce s informacemi a s komunikačními prostředky,

Člověk a svět práce – práce s informacemi, vyhodnocování a využívání informací, rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací, základy písemné úřední korespondence,

Občan v demokratické společnosti – odolávání myšlenkové manipulaci, ověřování získávaných informací z několika nezávislých zdrojů.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Informační technologie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí vlastními slovy funkce počítačových sítí,vyjmenuje základní síťové prvky,vysvětlí pojem přenosové médium a vyjmenuje hlavní představitele,pohybuje se v adresářové struktuře sdílených složek v síti LAN učebny IT,uvědomuje si specifika práce v síti, využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky,vysvětlí pojem informace,popíše rozdíly mezi počítačovými sítěmi podle kritéria rozlohy,popíše strukturu <i>e-mailové adresy</i>,komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření,vyjmenuje další elektronické komunikační nástroje,přijme a pošle SMS zprávu, uskuteční telefonický hovor,popíše svými slovy princip hypertextových dokumentů	<p>1. Počítačové sítě – vyhledávání informací a elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none">funkce počítačových sítí (sdílení prostředků, sdílení dat a komunikace),síťové uzly a přenosová média (koax, kroucená dvojlinka, optické kabely, Wifi),orientace ve struktuře konkrétní lokální počítačové sítě,pojem informace a informační tok (schéma),metropolitní a rozsáhlé počítačové sítě MAN/WAN,rozdíly mezi LAN/MAN/WAN,elektronická komunikace a komunikace pomocí dalších zařízení,hypertextové dokumenty a WWW,základní Internetové vyhledávače a webové portály (google, seznam, atlas, centrum, jyx),postupy a metody vyhledávání informací,vyhledávání oficiálních stránek a obsahujících informací,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

a WWW stránek,

- použije běžné postupy a metody vyhledávání informací,
- volí vhodné informační zdroje a odpovídající techniky,
- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, ovládá jejich vyhledávání,
- orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr,
- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití,
- vyhledá obrázky podle zadaných kritérií,
- použije *specializované Internetové vyhledávače*,
- vysvětlí důležitost *validace* nalezené informace,
- ověří správnost a pravdivost nalezených informací pomocí dalších nezávislých zdrojů,
- zpracuje a použije nalezené informace vložením do dokumentů a uložením do složek,
- správně verbálně interpretuje nalezené informace,
- rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím,
- dbá na ochranu osobních údajů.

- vyhledávání obrázků,
- specializované Internetové vyhledávače (mapy, jízdní řády, firmy),
- validace informací – ověření z dalších navzájem nezávislých zdrojů,
- zpracování nalezených a ověřených informací.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Technologie

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 5/160

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Technologie

Počet hodin celkem: 96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je</p> <ul style="list-style-type: none">• poskytnout žákům vědomosti o hygienických předpisech a předpisech BOZP a jejich používání v praxi,• seznámit žáky s předběžnou úpravou potravin, tepelnými úpravami, polévkami, přílohami, bezmasými pokrmy a moučníky,• naučit žáky pracovat s recepturami pokrmů,• seznámit žáky s inventářem, společenskými pravidly a gastronomickými pravidly;
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i>. Učivo se zaměřuje na tematické celky. Žáci se seznámí se základními druhy předběžné úpravy, tepelné úpravy, s přípravou polévek, příloh, bezmasých pokrmů, moučníků.</p> <p>Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, stravovací služby a odborný výcvik.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, formou řízeného rozhovoru, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se využívají odborné knihy, receptury, videokazety, DVD a dataprojekce.</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení žáků:	Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků OU, PrŠ a U, Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou schopni, mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy,</p> <p><i>Komunikační kompetence</i> – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii.</p> <p><i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky,</p> <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – komunikace v kolektivu, komunikace při vzájemném hodnocení, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,</p> <p><i>ICT</i> – práce s kalkulačkou, práce se softwarem.</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Technologie

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• jedná v souladu s hygienickými předpisy a předpisy bezpečnosti, zná prostředky pro úklid a sanitaci,• dbá na osobní hygienu,• popíše pracovní oblečení, které musí používat v odborném výcviku,• uvede kritické body,• popíše organizaci práce ve stravovacím provozu,• popíše požadavky na skladování potravin;	<p>1. Hygienické předpisy v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none">• hygienické předpisy v gastronomii, HACCP,• předpisy bezpečnosti a požární ochrany,• osobní hygiena, pracovní oblečení,• organizace a rozdělení práce v úseku výroby a odbytu,• příprava a úklid pracoviště, prostředky pro úklid a sanitaci,• skladování potravin,• příčiny kažení potravin;	
<ul style="list-style-type: none">• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy,• využívá znalosti o předběžné úpravě potravin;	<p>2. Předběžná úprava potravin</p> <ul style="list-style-type: none">• předběžná úprava potravin rostlinného původu,• předběžná úprava potravin živočišného původu;	
<ul style="list-style-type: none">• je seznámen s odbornou literaturou,	<p>3. Základní tepelné úpravy při zpracování potravin</p>	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• popíše jednotlivé druhy tepelných úprav,• využívá jednotlivé druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů;	<ul style="list-style-type: none">• receptury teplých a studených pokrmů,• vaření, dušení, pečení, smažení,• ostatní tepelné úpravy – gratinování, zadělávání, blanšírování, úprava na roštu, rožni, úpravy v mikrovlnné troubě, v konvektomatu;	
<ul style="list-style-type: none">• objasní význam, rozdělení polévek,• popíše přípravu a druhy vývarů,• dokáže charakterizovat jednotlivé druhy polévek,• popíše technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek,• vyjmenuje základní způsoby podávání polévek;	4. Technologické postupy přípravy polévek <ul style="list-style-type: none">• význam, rozdělení, dávkování,• vývary – druhy, příprava, použití,• hnědé polévky,• bílé polévky – druhy a charakteristika,• přesnídávkové a zdravotní polévky,• ostatní a speciální polévky,• podávání polévek;	
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje význam jednotlivých druhů příloh,• dokáže v recepturách vyhledat technologické postupy;	5. Technologické postupy přípravy příloh <ul style="list-style-type: none">• charakteristika, druhy,• jednotlivé druhy příloh z brambor, mouky, rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny,• úprava a podávání příloh;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje bezmasé pokrmy,• popíše základní druhy bezmasých pokrmů,• dokáže v recepturách vyhledat technologické postupy,• vyjmenuje základní způsoby podávání bezmasých pokrmů;	6. Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů <ul style="list-style-type: none">• charakteristika, druhy pokrmů,• bezmasé pokrmy z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec, sýrů,• podávání bezmasých pokrmů;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše význam a rozdělení moučníků,• volí vhodné základní suroviny,• rozliší základní druhy těst a použití těchto těst na moučníky;	7. Technologické postupy přípravy moučníků <ul style="list-style-type: none">• význam, rozdělení, základní suroviny,• jednoduché moučníky,• jednotlivé druhy těst a příprava moučníků,• zmrzliny, ovocné poháry;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše význam, rozdělení a zásady,• uvede charakteristiky jednotlivých omáček,• poradí a doporučí hostům vhodnou omáčku,• vybere základní způsoby podávání omáček;	8. Omáčky <ul style="list-style-type: none">• význam, rozdělení omáček,• zásady při přípravě omáček,• teplé omáčky,• studené omáčky, podávání;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2.

Předmět: **Technologie**

Počet hodin celkem: **64**

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je: - prohlubovat znalosti získané v 1. ročníku,</p> <ul style="list-style-type: none">• poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě a zpracování omáček, nápojů, základů studené kuchyně a všech druhů mas a dbát na zásady racionální výživy,• seznámit žáky se zásadami obsluhy, jednotlivými druhy hostin, různými druhy prodeje;
Charakteristika učiva:	<p>Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i>. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů. Žáci se seznámí s přípravou tradičních pokrmů z omáček, jatečních mas, ryb, drůbeže, zvěřiny, mletých mas a minutek.</p> <p>Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, stravovací služby a odborný výcvik.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, dále je používána forma řízeného rozhovoru, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se používají receptury, videokazety, DVD, dataprojekce.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání OU, PrŠ a U, Lipová – lázně 458.</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

**Přínos předmětu pro
rozvoj klíčových
kompetencí a
průřezových témat:**

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – žáci jsou schopni, mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy,

Komunikační kompetence – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii,

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – komunikace, úsilí o dobré znalosti a dovednosti, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,

Člověk a životní prostředí – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,

Člověk a svět práce – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,

ICT – práce s kalkulačkou, práce se softwarem.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Technologie

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiku hovězího masa,• charakterizuje jednotlivé pokrmy z hovězího masa,• použije vhodnou úpravu pokrmů,• vybere správný způsob podávání,• pracuje s odbornou literaturou;	<p>1. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none">• charakteristika hovězí masa,• kuchyňské dělení, použití jednotlivých částí,• tepelné úpravy,• hovězí vnitřnosti,• minutky,• způsoby podávání a servírování;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiky jednotlivých pokrmů z vepřového masa,• použije vhodnou úpravu pokrmů,• vybere správný způsob podávání,• pracuje s odbornou literaturou;	<p>2. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none">• charakteristika, použití jednotlivých částí,• tepelné úpravy,• vnitřnosti,• minutky;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiky jednotlivých pokrmů,• vybere správný způsob úpravy,• použije správný způsob podávání,	<p>3. Pokrmy na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none">• charakteristika,• použití jednotlivých druhů mas,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• pracuje s odbornou literaturou;	<ul style="list-style-type: none">• druhy minutek, podávání;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiky pokrmů,• rozliší vhodnou úpravu pokrmů,• použije způsob podávání,• pracuje s odbornou literaturou;	4. Mletá masa <ul style="list-style-type: none">• charakteristika,• přísady,• jednotlivé druhy,• podávání;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiky pokrmů,• orientuje se ve způsobech podávání,• pracuje s odbornou literaturou;	5. Ryby <ul style="list-style-type: none">• charakteristika, dělení,• předběžná úprava,• tepelné úpravy;	
<ul style="list-style-type: none">• popíše charakteristiky pokrmů,• uplatňuje estetiku při úpravě pokrmů,• orientuje se ve způsobu podávání,• pracuje s odbornou literaturou;	6. Drůbež <ul style="list-style-type: none">• charakteristika, dělení,• předběžná úprava,• tepelné úpravy;	
<ul style="list-style-type: none">• vysvětlí význam studené kuchyně,• pracuje s normami studené kuchyně,• popíše přípravu základních výrobků;	7. Pokrmy studené kuchyně <ul style="list-style-type: none">• význam, zásady při přípravě, základní výrobky,• příprava pokrmů studené kuchyně;	



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• vysvětlí význam a rozdělení nápojů,• objasní základní informace o jednotlivých druzích nápojů.	8. Nápoje <ul style="list-style-type: none">• význam, rozdělení,• studené nápoje,• teplé nápoje;	
	9. Příprava k ZZ	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Potraviny a výživa

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 4/128

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 64

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Žáci poznají různé druhy potravin rostlinného i živočišného původu. Žáci se seznámí s jejich využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o zdravé výživě a racionálním složení stravy
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i> . Učivo je zaměřeno na složení potravin a jejich fungování v organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy. Z rostlinných potravin je to ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby, cukr. Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko, mléčné výrobky a vejce. Samostatně jsou zahrnuty do učiva tuky. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem odborný výcvik, technologie.
Metody a formy výuky:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučné a instruktážní filmy, dataprojektoru, Internetu. Při výuce se používají odborné knihy a texty, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Jsou hodnoceny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

**Přínos předmětu pro
rozvoj klíčových
kompetencí a
průřezových témat:**

Klíčové kompetence

Komunikační kompetence – žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata, zvládají prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník,

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi – žáci jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet,

Kompetence k učení – žáci by měli sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí,

Personální a sociální kompetence – žáci by měli mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj duševní i fyzický rozvoj, být si vědomi důsledku nezdravého životního stylu a závislostí;

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo,

Člověk a svět práce – žáci by měli vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů,

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">vysvětlí význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv,vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování,objasní přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a ochucování pokrmů;	<p>Složky potravy</p> <p>1. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none">koření – význam, druhy, skladování, vady, použití v kuchyni, směsi koření,čaj – význam, druhy, skladování,káva a kávové náhražky – význam, druhy, vliv na zdraví, skladování,kakao, čokoláda – složení, druhy, výroba, použití v kuchyni, vady,ostatní druhy pochutin – sůl, ocet, hořčice, kypřící prostředky – výroba, druhy, význam;	
<ul style="list-style-type: none">rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů technologického využití a významu ve výživě,dokáže charakterizovat jednotlivé druhy základních živin pro lidský organismus,ovládá základní funkce skladů, které ovlivňují trvanlivost potravin,	<p>2. Potraviny</p> <ul style="list-style-type: none">význam pro lidský organismus a rozdělení,jednotlivé složky potravin,základní živiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky a vitamíny,skladování potravin – základní předpisy,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• objasní požadavky na ošetření a skladování potravin,• dovede rozeznat zkažené potraviny,• uvede rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin;	<p>manipulace a hygiena,</p> <ul style="list-style-type: none">• příčiny kažení potravin – alimentární nákazy, otravy,• biologická a energetická hodnota potravin;	
<ul style="list-style-type: none">• využívá znalosti o potravinách ve výživě,• je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus,• dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování,• vyjmenuje jednotlivé druhy potravin,• dokáže vysvětlit důležitost skladování potravin,• rozlišuje druhy konzervace potravin;	<p>3. Potraviny rostlinného původu</p> <ul style="list-style-type: none">• brambory – význam, složení, druhy, skladování a použití v kuchyni,• zelenina – význam, složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití v kuchyni,• ovoce – význam, složení, rozdělení, skladování, konzervování a použití v kuchyni,• houby – význam, složení, rozdělení, skladování, konzervování, použití v kuchyni,• luštěniny – význam, složení, rozdělení, skladování, použití v kuchyni,• obiloviny a mlýnské výrobky – význam, složení, rozdělení, skladování, použití v kuchyni,• kypřící prostředky – druhy a použití v kuchyni,• cukr, med, umělá sladidla – význam, složení, rozdělení, skladování a použití v kuchyni;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení,• popíše jednotlivé druhy potravin,• vysvětlí použití potravin v kuchyni,• osvojí si teoretické znalosti při výrobě mléčných výrobků;	4. Potraviny živočišného původu <ul style="list-style-type: none">• mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, výroba, skladování, vady, použití v kuchyni,• vejce – význam, struktura, složení, druhy, jakost, nákazy, skladování, použití v kuchyni;	
<ul style="list-style-type: none">• dokáže rozlišit jednotlivé druhy tuků,• popíše použití tuků v kuchyni,• vysvětlí skladování tuků,• popíše jednotlivé vady tuků.	5. Tuky <ul style="list-style-type: none">• rostlinné a živočišné tuky – význam, druhy, získávání, uchování, použití v kuchyni, vady.	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2.

Předmět: Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 64

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, zvládají rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa. Žáci jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazení na jídelní lístek. Zvládají popsat vliv životního prostředí na kvalitu masa a jeho zpracování. Žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kriticky myslet, aby dokázali zkoumat věrohodnost informací, nenechali se manipulovat, vytvořili si vlastní názor.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i> . Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby žák byl schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd. Učivo uvádí základní faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy masa podle struktury a barvy, je schopen poznat jednotlivé části jatečných druhů mas i ostatních, dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. Získané poznatky žák aplikuje v dalším odborném předmětu – technologii a při odborném výcviku.
Metody a formy výuky:	Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou a exkurze. Využívají se didaktické pomůcky – video – naučné a instruktážní filmy, dataprojektor a internet. Dle možností jsou využívány názorné pomůcky, nástěnné obrazy, pořádány exkurze do masokombinátu. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které získá při těchto odborných exkurzích. Při výuce se používají odborné knihy, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení žáků:	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i> – žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají odborné texty, dokáží prezentovat výsledky své práce, používají správný odborný slovník,</p> <p><i>Vyžívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi</i> – žáci jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet,</p> <p><i>Kompetence k učení</i> – žáci by měli využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,</p> <p><i>Personální a sociální kompetence</i> – žáci by měli přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;</p> <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednání hospodárně, adekvátně uplatňují nejen kritérium ekonomické efektivity, ale i hledisko ekologické, chápou význam masa pro člověka a vysvětlí možná rizika spojená s jeho zpracováním,</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře,</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení.</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• charakterizuje jednotlivé druhy masa,• objasní význam masa pro výživu,• je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků,• charakterizuje jednotlivé vady masa,• popíše význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů,• popíše jednotlivé druhy konzervace masa;	<p>1. Potraviny živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none">• maso – význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, značení, skladování,• vady masa,• zrání a konzervace masa – význam a způsoby;	
<ul style="list-style-type: none">• určí rozdělení vedlejších jatečných produktů,• vyjmenuje použití jednotlivých produktů,• je seznámen o skladování jatečných produktů;	<p>2. Vedlejší jatečné produkty</p> <ul style="list-style-type: none">• kosti, krev, střeva, vnitřnosti,• rozdělení, použití, skladování;	
<ul style="list-style-type: none">• rozeznává jednotlivé druhy masných výrobků,• uvede použití a další zpracování masných výrobků,	<p>3. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none">• uzeniny – význam, složení, použití,• konzervy a polokonzervy,	



Školní vzdělávací program:
 Kód a název oboru vzdělání:
 Délka a forma vzdělávání:
 Stupeň vzdělání:
 Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
 65-51-E/02 Práce ve stravování
 2 roky denního studia
 střední vzdělání s výučním listem
 od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> • popíše skladování a vady masných výrobků a konzerv; 	<ul style="list-style-type: none"> • rozdělení a skladování masných výrobků, • vady konzerv; 	
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, • rozlišuje jejich využití a podávání, • objasní správný způsob skladování nápojů, • dokáže popsat vliv alkoholu na lidské zdraví, • a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám; 	<p>4. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • nealkoholické nápoje – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů, • alkoholické nápoje – pivo, víno, lihoviny – suroviny, tržní druhy, • vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu; 	
<ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu racionální výživy, • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizační choroby; 	<p>5. Zdravá výživa a způsoby stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady zdravé výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus, • stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky; 	
	<p>6. Opakování k ZZ</p>	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Provozní služby

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 2/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Provozní služby

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Cílem předmětu je <ul style="list-style-type: none">• poskytnout žákům vědomosti o veřejném stravování,• seznámit žáky s organizací a rozdělením provozů ve stravování,• seznámit žáky se základním vybavením kuchyní a ubytovacího zařízení,• seznámit žáky s přípravou a úklidem pracoviště;
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i> . Učivo se zaměřuje na tematické celky. Žáci se seznámí se základními informacemi o stravování, provozem veřejného stravování, základním vybavením kuchyní a odbytových středisek Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech technologie, potraviny a výživa a odborný výcvik.
Metody a formy výuky:	Výuka je vedena formou výkladu a řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se využívají odborné knihy, receptury, videokazety, DVD a práce s dataprojektorem.
Hodnocení žáků:	Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p>Kompetence k učení – žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy.</p> <p>Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii, přiměřeně komunikují v kolektivu.</p> <p>Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky.</p> <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – komunikace v kolektivu, komunikace při vzájemném hodnocení, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,</p> <p><i>ICT</i> – práce s kalkulačkou.</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Provozní služby

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">vysvětlí základní pravidla bezpečnosti při práci se stroji ve strav. provozu,popíše základy první pomoci,orientuje se v moderním kuchyňském vybavení,popíše základní použití a údržbu strojů;	<p>1. Vybavení kuchyňského provozu</p> <ul style="list-style-type: none">bezpečnost při práci se stroji, první pomoc,moderní kuchyňské zařízení,údržba strojů;	
<ul style="list-style-type: none">určí zařízení na předběžnou úpravu,popíše zařízení na předběžnou úpravu,vybere zařízení na tepelnou úpravu a popíše je,vyjmenuje a popíše zařízení na uchování; vysvětlí význam chladicího a mrazicího zařízení;	<p>2. Základní vybavení kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none">zařízení na předběžnou úpravu potravin,zařízení na tepelnou úpravu pokrmů,zařízení na uchovávání teplých a studených pokrmů a nápojů; chladicí a mrazicí zařízení;	
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí význam skladování,vyjmenuje druhy skladů,	<p>3. Skladování potravin</p> <ul style="list-style-type: none">význam skladování,	



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- popíše vybavení skladů.

- druhy skladů,
- vybavení skladů.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2.

Předmět: Provozní služby

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Cílem předmětu je <ul style="list-style-type: none">• seznámit žáky s výpočty a kalkulacemi používanými ve stravovacím provozu,• seznámit žáky s používanými tiskopisy ve stravovacím a ubytovacím zařízení;
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Práce ve stravování</i> . Učivo se zaměřuje na tematické celky. Žáci se seznámí se základními výpočty a kalkulacemi ve stravovacím a ubytovacím provozu, používanými tiskopisy. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech technologie, potraviny a výživa a odborný výcvik.
Metody a formy výuky:	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, formou řízeného rozhovoru, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se využívají odborné knihy, tiskopisy z provozu a práce s dataprojektorem.
Hodnocení žáků:	Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, <i>Komunikační kompetence</i> – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii, přiměřeně komunikují v kolektivu,

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – komunikace v kolektivu, komunikace při vzájemném hodnocení, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,

Člověk a životní prostředí – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,

Člověk a svět práce – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,

ICT – práce s kalkulačkou, práce se softwarem.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Provozní služby

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
Žák: <ul style="list-style-type: none">objasní význam kalkulací ve stravovacím zařízení;	1. Výpočty a kalkulace <ul style="list-style-type: none">význam ve stravovacím provozu;	
<ul style="list-style-type: none">vypočítá kalkulační ceny jídel a nápojů,převede jednotky hmotnosti,aplikuje převody v praxi;	2. Normování <ul style="list-style-type: none">převádění jednotek hmotnosti,převádění jednotek dutých měř,normování pokrmů;	
<ul style="list-style-type: none">vypočítá kalkulační ceny jídel a nápojů,převede jednotky hmotnosti,aplikuje převody v praxi.	3. Kalkulace jídel	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Stolníčení

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 2/64

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Stolníčení

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Cílem předmětu je <ul style="list-style-type: none">• seznámit žáky se základními pracemi v obytovém středisku,• seznámit žáky se základy společenského chování,• seznámit žáky s rozlišením velkého a malého stolního inventář a způsoby jeho ošetřování,• seznámit žáky s gastronomickými pravidly při sestavování jídelních lístků;
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách</i> . Učivo se zaměřuje na tematické celky. Žáci se seznámí se základy společenského chování. Charakterizují malý a velký stolní inventář, jeho použití a ošetřování. Poznají základní pravidla při sestavování jídelního lístku. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech technologie a odborný výcvik.
Metody a formy výuky:	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, formou řízeného rozhovoru, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se využívají odborné knihy, gastronomické časopisy, videokazety a práce s dataprojektorem.
Hodnocení žáků:	Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy,

Komunikační kompetence – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii, přiměřeně komunikují v kolektivu,

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – komunikace v kolektivu, komunikace při vzájemném hodnocení, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,

Člověk a životní prostředí – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,

Člověk a svět práce – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,

ICT – práce s kalkulačkou, práce se softwarem.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Stolničení

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">rozlišuje vybavení odbytového střediska,dodržuje posloupnost prací v odbytovém středisku,provádí práce související s přípravou a údržbou inventáře;	<p>1. Odbytové středisko</p> <ul style="list-style-type: none">vybavení odbytového střediska,seznámení s pracemi v odbytovém středisku, úklid,základní pravidla obsluhy, čištění a údržba inventáře;	
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí základní společenská pravidla- pozdrav, oslovení,řídí se pravidly společenského chování,využívá teoretické informace o přípravě pracoviště na provoz;	<p>2. Společenská pravidla</p> <ul style="list-style-type: none">společenská pravidla ve stravovacím provozu,příprava pracoviště na provoz, úklid pracoviště,pracovní oblečení obsluhujících;	
<ul style="list-style-type: none">dle pokynů vykoná základní přípravu pracoviště na provoz,seznámí se s jídly a nápoji na jídelním a nápojovém lístku,uplatní pravidla společenského chování při	<p>3. Přípravné práce před zahájením provozu</p> <ul style="list-style-type: none">příprava pracoviště na provoz,úprava stolů, prostírání,seznámení s jídelním lístkem,náležitosti jídelního lístku,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<p>styku s hostem,</p> <ul style="list-style-type: none">• ovládá základní pravidla zakládání inventáře,• zná základní pravidla pro zakládání inventáře,• provádí skládání ubrousků podle pokynů;	<ul style="list-style-type: none">• informace o expedovaném pokrmu,• jednání s hostem,• zakládání inventáře,• skládání ubrousků;	
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje malý a velký stolní inventář,• používá inventář při podávání pokrmů.	<p>4. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none">• rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny,• příprava inventáře na provoz.	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2

Předmět: Stolničení

Počet hodin celkem: 32

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	Cílem předmětu je <ul style="list-style-type: none">• seznámit žáky s pravidly pro sestavování jídelních a nápojových lístků,• seznámit žáky se základy stolování a jednoduchou obsluhou hostů,• seznámit žáky s formami a pravidly obsluhy,• seznámit žáky se slavnostním stolováním a základy sestavování menu ke slavnostnímu stolování;
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách</i> . Učivo se zaměřuje na tematické celky. Žáci se seznámí s druhy a vybavením odbytových středisek. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech technologie a odborný výcvik.
Metody a formy výuky:	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků z odborného výcviku, formou řízeného rozhovoru, samostatné řešení úkolů a skupinová práce. Při výuce se využívají odborné knihy, gastronomické časopisy, videokazety a práce s dataprojektorem.
Hodnocení žáků:	Znalosti žáků jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, kolektivním hodnocením. Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení</i> – žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k učení, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, <i>Komunikační kompetence</i> – žáci jsou schopni: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu,



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

formulovat své myšlenky srozumitelně, jsou vedeni ke snaze používat odbornou terminologii, přiměřeně komunikují v kolektivu,

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni: pracovat v kolektivu, podílet se na společné práci, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, ověřovat si získané poznatky;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – komunikace v kolektivu, komunikace při vzájemném hodnocení, odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce žák, učitel, morálka, odpovědnost, tolerance, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,

Člověk a životní prostředí – ekologie člověka, uplatňování hlediska odborného, ekonomického, ekologického, ochrana prostředí, přírody, krajiny,

Člověk a svět práce – využívat nové informace v oboru, využití poznatků v praktickém životě a v jiných předmětech,

ICT – práce s kalkulačkou, práce se softwarem.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Stolničení

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">vysvětlí význam gastronomických pravidel,sestavuje jednoduchý jídelní lístek,zná náležitosti jídelních a nápojových lístků;	<p>1. Gastronomická pravidla při sestavování JL a NL</p> <ul style="list-style-type: none">druhy a náležitosti jídelních lístků,zásady sestavování jídelních lístků,druhy a náležitosti nápojových lístků;	
<ul style="list-style-type: none">definuje hlavní zásady obsluhy,dokáže popsat systémy obsluhy,charakterizuje různé formy obsluhy;	<p>2. Obsluha – formy a pravidla</p> <ul style="list-style-type: none">zásady obsluhy,systémy obsluhy,technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze;	
<ul style="list-style-type: none">popíše způsoby slavnostního stolování,rozliší jednotlivé druhy hostin,zná základní pravidla pro přípravu stolu na slavnostní hostinu;	<p>3. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none">slavnostní stolování a druhy hostin,příležitosti ke konání hostin,příprava stolu na slavnostní hostinu;	
<ul style="list-style-type: none">sestavuje jednoduchá a složitá menu,volí správné kombinace pokrmů a nápojů.	<p>4. Gastronomická pravidla pro sestavování menu</p> <ul style="list-style-type: none">menu – druhy, náležitosti,menu – sestavování jednotlivých menu.	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Odborný výcvik

Forma vzdělávání: denní

Počet vyučovacích hodin týdně/studium: 39/1248

Platnost: 1.9.2012

Ročník: 1.

Předmět: Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 576

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je vytvoření pro žáka potřebných dovedností při technologii přípravy pokrmů a základech oboz a stolování, které mají žáka naučit převést získané vědomosti z teoretické výuky a uplatnit je v praktické výuce. Tím rozvíjet aktivní pracovní přístup žáka vedoucí k profesionalizaci v daném oboru.

Odborný výcvik učí žáka pracovat v gastronomickém provozu, kde:

- uplatňuje hygienické požadavky při přípravě pokrmů,
- rozvíjí své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru,
- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin,
- rozlišuje obvyklé vybavení kuchyně a ubytovacího střediska,
- uplatňuje zásady jednoduché obsluhy a společenského chování vůči hostovi
- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany;

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Stravovací služby a chování pracovníků ve službách*

Žák je v prvním ročníku seznamován s požadavky zvoleného oboru hygienickými pravidly, BOZP, vytváří si prvotní pracovní návyky, které návazně uplatní v dalších ročnících, učí se normování pokrmů. Žák získává teoretické vědomosti, které upevňuje nácvikem praktických dovedností.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	Ke každému z žáků je přístupováno dle jeho možností s ohledem na individuální schopnosti. Učivo je sestaveno přiměřeně k praktickému využití.
Metody a formy výuky:	Názornost výuky, opakování činností a zadávání samostatné práce, kontrola výsledku práce, zadávání testu, práce s odbornou literaturou. Hodnocení je prováděno degustací výrobků a následným zhodnocením odborným učitelem. Pravidelnost a důslednost je samozřejmostí při každé pracovní činnosti i výuce. Rovněž zápisy do sešitů odborné výuky splňují požadavky na zkvalitnění přípravy na odborném výcviku a metody přiměřenosti.
Hodnocení žáků:	Je používáno hodnocení slovní i numerické. Posuzuje se: <ul style="list-style-type: none">• kvalita provedené práce,• pracovní přístup,• schopnost spolupráce,• dodržování hygienických zásad,• v průběhu školního roku vykonávají žáci soubornou práci; Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního přístupu k oboru. Žák se učí spolupracovat a řešit pracovní úkoly a postupně využívá získané dovednosti a zručnosti v praktické výuce. Provádí normování pokrmů a aplikuje získané vědomosti při praktické činnosti a technologických postupech.



Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělání:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování

65-51-E/02 Práce ve stravování

2 roky denního studia

střední vzdělání s výučním listem

od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – dovednosti a odpovědnost za vlastní rozhodování, předcházení sociopatologickým jevům,

Člověk a životní prostředí – vedení žáka k hospodárnosti, ekologii a ekonomii, využívání biopotravin,

Člověk a svět práce – získávání nových informací a aplikování v praxi, pěstování kladného vztahu k zvolenému oboru,

Informační a komunikační technologie – -získávání informací o nových poznatcích, využívání digitálních technologií (moderní kuchyňské spotřebiče).



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 1.

Předmět: Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 576

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii,• jedná v souladu s předpisy BOZP,• je seznámen s požadavky na práci v gastronomickém provozu, stravování a při obsluze hosta,• ovládá úklidové pláce dle pokynů;	<p>1. Osobní hygiena a bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none">• seznámení s učivem I. ročníku,• seznámení s dílenským řádem,• seznámení s hygienickými předpisy,• seznámení s pracovními předpisy,• obecné zásady a pravidla společenského, chování,• chování na pracovišti, ve společnosti,• ve styku s hosty a při jídle,• Dělení úklidových prací – denní, týdenní, měsíční;	
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska / kuchyně / jídelny,• dodržuje organizaci práce ve výrobním středisku / odborné učebně,• provádí práce, které souvisí s úklidem	<p>2. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none">• vybavení výrobního střediska,• seznámení s pracemi ve výrobním středisku,• zásady podávání pokrmů a nápojů,• ukončovací práce a úklid na pracovišti,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<p>pracoviště / učebny,</p> <ul style="list-style-type: none">• pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících;	<ul style="list-style-type: none">• pracovní pomůcky a inventář;	
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje vybavení odbytového střediska,• dodržuje posloupnost prací v odbytovém středisku,• provádí práce související s přípravou a údržbou inventáře;	3. Odbytové středisko <ul style="list-style-type: none">• vybavení odbytového střediska,• seznámení s pracemi v odbytovém středisku, úklid,• základní pravidla obsluhy, čištění a údržba inventáře;	
<ul style="list-style-type: none">• dle pokynů vykoná základní přípravu pracoviště na provoz,• seznámí se s jídlý a nápoji na jídelním a nápojovém lístku,• uplatní pravidla společenského chování při styku s hostem,• ovládá základní pravidla zakládání inventáře,• zná základní pravidla pro zakládání inventáře,• provádí skládání ubrousků podle pokynů;	4. Přípravné práce před zahájením provozu <ul style="list-style-type: none">• příprava pracoviště na provoz,• úprava stolů, prostírání,• seznámení s jídelním lístkem,• náležitosti jídelního lístku,• informace o expedovaném pokrmu,• jednání s hostem,• zakládání inventáře,• skládání ubrousků;	
<ul style="list-style-type: none">• vysvětlí rozdíly mezi malým a velkým stolním inventářem a rozdíly,• ovládá pravidla pro zakládání příborů na stůl	5. Inventář na úseku obsluh <ul style="list-style-type: none">• rozlišování talířů,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

hosta;	<ul style="list-style-type: none">• zakládání příborů – druhy,• zakládání jednotlivých snídaní,• náležitosti jídelního lístku;	
<ul style="list-style-type: none">• zná pravidla pro rozdělování polévek,• jednotlivé druhy polévek,• rozliší zavářky a vložky do polévek;	6. Polévky- rozdělení a dávkování <ul style="list-style-type: none">• druhy polévek a vývarů,• zavářky a vložky,• přesnídávkové polévky,• zdravotní polévky,• bílé polévky;	
<ul style="list-style-type: none">• připravuje základní druhy příloh,• dodržuje technologické způsoby,• zdokonaluje se v přípravě všech příloh,• volí vhodné přílohy k jednotlivým pokrmům;	7. Přílohy <ul style="list-style-type: none">• význam, podávání,• z brambor a mouky,• ze zeleniny,• z luštěnin,• z rýže,• z těstovin;	
<ul style="list-style-type: none">• připravuje bezmasé pokrmy,• využívá teoretické poznatky úpravy pokrmů,• zdokonaluje se v přípravě bezmasých pokrmů,	8. Bezmasé pokrmy <ul style="list-style-type: none">• z brambor,• z luštěnin,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• dodržuje na šetrnou úpravu pokrmů ze zeleniny;	<ul style="list-style-type: none">• z hub a zeleniny,• z rýže a těstovin,• z vajec a sýrů,• jednoduché saláty;	
<ul style="list-style-type: none">• připravuje moučníky z různých druhů těst na základě technologických postupů;	9. Moučníky <ul style="list-style-type: none">• těsto (kynuté, lité, piškotové, linecké),• příprava kynutého těsta, kvásek,• příprava litého těsta (palačinek),• příprava lineckého těsta,• příprava piškotového těsta (rolády, řezy),• náplně do moučníků;	
<ul style="list-style-type: none">• připraví základy pro přípravu omáček,• zhotoví omáčky dle TP,• zvolí vhodné suroviny ke zjemnění,• volí vhodný inventář k úpravě.	10. Omáčky k vařenému masu <ul style="list-style-type: none">• základní omáčky (bešamel, velouté),• zjemňování omáček,• studené omáčky (majonéza).	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

Ročník: 2.

Předmět: Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 672

Pojetí předmětu	
Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je vytvoření pro žáka potřebných dovedností při technologii přípravy pokrmů, které mají žáka naučit převést získané vědomosti z teoretické výuky a uplatnit je v praktické výuce. Tím rozvíjet aktivní pracovní přístup žáka vedoucí k profesionalizaci v oboru. Žák pracuje samostatně i v kolektivu ve kterém se učí pracovat demokratickým životním přístupem.</p> <p>Odborný výcvik učí žáka pracovat v gastronomickém provozu, kde:</p> <ul style="list-style-type: none">• uplatňuje hygienické požadavky při tvorbě pokrmů, technologii přípravy pokrmů,• učí se používat, zacházet a udržovat technická a technologická zařízení,• dokáže rozlišovat a znát způsoby úpravy pokrmů a nápojů a jejich úpravu na talíři a podávání hostům,• dovede uchovávat upravené pokrmy,• dohotovuje a expeduje výrobky;
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Stravovací a ubytovací služby, chování pracovníků ve službách.</i></p> <p>Obsah učiva je zaměřen na upevnění znalostí získaných v 1. ročníku a jejich prohlubování v gastronomickém provozu. 2. ročník je rozšířen o úpravy omáček, mas jatečných zvířat, rybích mas, drůbeže, mletých mas, využití vnitřností a minutkové pokrmy. Dále je výuka rozšířena o gastronomická pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků a o základy sestavování slavnostních menu a úpravu stolů při slavnostním menu. Žák získává informace o nových poznacích s využitím informačních</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

	<p>technologií. Poznatky z odborného výcviku jsou pro svou názornost využívány i v teoretické výuce v odborných předmětech.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Při odborném výcviku jsou používány průběžně nejvhodnější metody a to výklad, vysvětlování, názorné ukázky.</p> <p>Forem výuky je využíváno jak ve skupinové výuce, tak v samostatné práci. Volba metod a postupů je vedena z hlediska přiměřenosti k individuálním schopnostem a dovednostem jednotlivých žáků.</p> <p>Systematicky je pracováno s recepturami teplých i studených pokrmů, normami a další odbornou literaturou.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Je používáno hodnocení slovní i numerické.</p> <p>Posuzuje se:</p> <ul style="list-style-type: none">• kvalita provedené práce,• pracovní přístup,• schopnost spolupráce,• dodržování hygienických zásad; <p>Hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků OU a PrŠ, Lipová – lázně 458. V průběhu roku vykoná žák soubornou ročníkovou práci. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou kapesného, které vychází z řádu OU a PrŠ, Lipová – lázně 458.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p>Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního přístupu k oboru.</p> <p>Žák se učí spolupracovat a řešit pracovní úkoly na základě využití postupně získávaných zkušeností</p>



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

a vědomostí, tím si ověřuje získané poznatky.

Žák si uvědomuje náročnost zvoleného oboru a je veden tak, aby se dokázal vypořádat s pracovními a osobními problémy a stal se právoplatným členem společnosti.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – žák se učí:

- chovat se ekonomicky i ekologicky k prostředí v odborném výcviku i v běžném životě,
- zacházet odpovědně a šetrně se svěřenými surovinami,
- naučit se zacházet a hospodařit s vodou,
- umět šetřit s energiemi-využívání moderních technologií,
- získat etický vztah k prostředí,
- je seznámen s biopotravinami,
- je obeznámen s environmentální politikou;

Člověk a svět práce – žák je motivován k aktivnímu pracovnímu životu, získávání nových poznatků a aplikování v praxi,

Občan a demokratická společnost – naučit žáka spolupracovat v týmu, získat osobní odpovědnost žáka přístupem k práci a zadaným činnostem, prohlubovat komunikační schopnosti při jednání s lidmi, předcházení sociopatologickým jevům,

Informační a komunikační technologie – získávání informací o nových poznatcích, -využívání digitálních technologií (moderní kuchyňské spotřebiče).



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Ročník: 2.

Předmět: Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 672

Výsledky vzdělávání	Učivo	Poznámky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,• používá ochranné pomůcky při práci,• definuje základní hygienické předpoklady pro práci,• používá ochranné pomůcky při práci,• jedná v souladu s předpisy BOZP,• vyvodí všeobecné závěry k ochraně zdraví na pracovišti,• je seznámen s požadavky v gastronomickém provozu,• rozliší přebírané zboží,• roztrídí zboží dle upotřebení, uskladnění;	<p>1. Úvod – Dodržování osobní a pracovní hygieny, bezpečnosti práce</p> <ul style="list-style-type: none">• pracovní a hygienické předpisy,• bezpečnostní předpisy,• pracovními předpisy,• seznámení s dílenským řádem,• seznámení s účelem kritických bodů HACCAP,• orientace ve výdejce zboží,• seznámení s učivem 2. ročníku;	
<ul style="list-style-type: none">• dodržuje zásady hygienických a bezpečnostních předpisů,• ovládá pravidla osobní hygieny číšníka,	<p>2. Základní pravidla obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none">• zásady obsluhy,• vystupování číšníka,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• dodržuje správná pravidla obsluhy;	<ul style="list-style-type: none">• nehlučnost obsluhy,• plnění pracovních úkolů při prodeji,• skládání ubrousků,• zakládání inventáře,• čištění malého stolního inventáře,• příprava velkého stolního inventáře- kovový;	
<ul style="list-style-type: none">• pracuje se strojním vybavením v gastronomickém provozu,• sestaví výrobní stroje (mlýnek, univerzální robot),• použije ochranných pomůcek, krytů,• pracuje s inventářem v provozu a umí jej vhodně použít,• uspořádá inventář dle zařazení ve středisku,• aplikuje postupy k profesnímu přístupu,• připraví výdejní středisko,• používá odpovídající materiální vybavení,• orientuje se v charakteristice připraveného pokrmu;	<p>3. Inventář, stroje</p> <ul style="list-style-type: none">• seznámení s návody na obsluhu,• názorné ukázky sestavování a ošetření strojů,• dodržování bezpečnostních pokynů,• údržba inventáře,• skladování inventáře,• základní pravidla při výdeji pokrmů,• jednání s hostem, strážníkem,• společenské vystupování,• informace o expedovaném pokrmu;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• umí využít estetiku a úpravu při výrobě,• ovládá krájení a promíchávání surovin,• umí připravit obložené chlebíčky,• umí prostírat příbory na tabuli;	4. Základy studené kuchyně <ul style="list-style-type: none">• oplachování a čištění surovin,• příprava salátů ze syrové zeleniny,• příprava základní majonézy,• krájení, zdobení, zdobení obložených chlebíčků;	
<ul style="list-style-type: none">• dodržuje požadavky na uskladnění a ošetření masa,• použije vhodné druhy masa podle potřeby použití,• dovede maso předběžně opracovat,• připraví na základě technologických postupů pokrmy z hovězího masa,• volí vhodný inventář k úpravě,• dovede na základě odborných znalostí TP z norem vhodně kombinovat suroviny,• připraví vhodné základy pod masa;	5. Hovězí maso <ul style="list-style-type: none">• charakteristika,• opracování, úprava, dávkování, porcování, tepelné úpravy,• vykostování, klepání, špikování, protýkání, plnění náplně do mas, vložky do omáček, dochucování;	
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na uskladnění a ošetření masa,• použije vhodné druhy masa podle potřeby použití,	6. Vepřové maso <ul style="list-style-type: none">• charakteristika,• opracování, úprava, dávkování, porcování, tepelné úpravy,	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• dovede maso předběžně opracovat,• připraví na základě technologických postupů pokrmy z vepřového masa,• volí vhodný inventář k úpravě,• dovede na základě odborných znalostí TP z norem vhodně kombinovat suroviny,• zvolí vhodné základy pod masa,• je obeznámen s typickým opracováním vepřového masa;	<ul style="list-style-type: none">• vykosťování, klepání, špikování, protýkání, plnění náplně do mas, vložky do omáček, dochucování,• vepřové hody;	
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na uskladnění a ošetření masa,• použije vhodné druhy masa podle potřeby použití,• dovede maso předběžně opracovat,• připraví na základě technologických postupů pokrmy z mletého masa, minutkové pokrmy, droby,• volí vhodný inventář k úpravě,• dovede na základě odborných znalostí TP z norem vhodně kombinovat suroviny,• zvolí vhodné základy pod masa;	<p>7. Mletá masa, pokrmy na objednávku, droby</p> <ul style="list-style-type: none">• opracování,• úprava, vhodné směsi, dávkování, porcování, tepelná úprava,• Minutky:<ul style="list-style-type: none">• opracování, úprava, dávkování, porcování, tepelné postupy,• Droby:<ul style="list-style-type: none">• opracování, úprava, dávkování, tepelné zpracování,• vhodné druhy koření, směsi koření;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na uskladnění a ošetření masa,• použije vhodné druhy masa podle potřeby použití,• dovede maso předběžně opracovat,• připraví na základě technologických postupů pokrmy z rybího masa,• volí vhodný inventář k úpravě,• dovede na základě odborných znalostí TP z norem vhodně kombinovat suroviny;	8. Rybí maso <ul style="list-style-type: none">• charakteristika,• opracování, úprava, dávkování, porcování, tepelné úpravy,• minutky z ryb,• rybí várka;	
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje požadavky na uskladnění a ošetření masa,• použije vhodné druhy masa podle potřeby použití,• dovede maso předběžně opracovat,• připraví na základě technologických postupů pokrmy z drůbežího masa,• volí vhodný inventář k úpravě,• dovede na základě odborných znalostí TP z norem vhodně kombinovat suroviny,• zvolí vhodné základy pod masa;	9. Drůbeží maso <ul style="list-style-type: none">• opracování,• úprava,• dávkování, porcování, tepelné úpravy;	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">• orientuje se v nabídce teplých a studených nápojů,• recykluje obaly z užitých surovin,• připravuje vybrané druhy nápojů;	10. Nápoje <ul style="list-style-type: none">• teplé a studené nápoje, jednotlivé rozdělení a názvy,• druhy úprav nápojů,• výroba koktejlů, džusů a šťáv;	
<ul style="list-style-type: none">• upevňuje si dovednosti a znalosti zaměřené na přípravu k praktickým zkouškám,• používá a uplatňuje technologické postupy teoreticky i prakticky k přípravě na závěrečné zkoušky.	11. Závěrečné zkoušky <ul style="list-style-type: none">• příprava k závěrečným zkouškám,• zadání témat k závěrečným zkouškám.	



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Do tvorby ŠVP byly zahrnuty dvě nejdůležitější skupiny:

- občanská veřejnost,
- odborná veřejnost.

1. Sociální partnerství s veřejností, rodinami žáků, zletilí žáci:

- Informace pro tyto partnery:
 - WWW stránky školy,
 - letáky s nabídkou vzdělávacích programů,
 - pořádání dnů škol (burzy škol);
- Styk s těmito partnery:
 - organizované návštěvy ve škole individuální i skupinové,
 - pořádání třídních schůzek,
 - pořádání soutěží,
 - návštěvy a spolupráce s výchovnými poradci na ZŠ.

2. Sociální partnerství s odbornou veřejností:

- Do tohoto partnerství jsou zahrnuty:
 - OHK Jeseník,
 - NUOV (NSK, NSP),
 - Úřad práce Jeseník,



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

- Podnikatelé a firmy v regionu.

S vybranými firmami byly na základě nabídky školy uzavřeny dohody o spolupráci při tvorbě ŠVP. Tyto firmy se vyjadřují k obsahu odborných kompetencí.

- Seznam firem a organizací:
 - Sport – Grill Petříkov,
 - Penzion Smrk,
 - P. Skoupil – Resko,
 - Kaste – Kaštyl Petříkov,
 - Penzion U Petra,
 - Schrotovy lázně.

Dále jsou s firmami uzavírány smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách jeho konání dle § 654 ods. 2 zákona 317/2008 Sb. (plné znění zákona č. 561/2004 Sb.) a vyhlášek č. 13/2005 Sb., č. 374/2006 Sb. a č. 400/2009 Sb., kde žáci vykonávají praxi u potencionálních zaměstnavatelů.

Na základě vyhodnocení a získaných poznatků se případně upravují obsahy vzdělávání v ŠVP.



Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělání:
Délka a forma vzdělávání:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti vzdělávacího programu:

Práce ve stravování
65-51-E/02 Práce ve stravování
2 roky denního studia
střední vzdělání s výučním listem
od 1. září 2012 počínaje prvním ročníkem

DODATEK Č. 1

Úprava ŠVP dle č.j.: MSMT-21703/2016-1

Opatření ministryně školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání.

Ruší se kapitola Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a vkládá se – viz níže:

VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů.