

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
335 01 Nepomuk**

**Rámcový vzdělávací program  
Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01**

**Školní vzdělávací program  
Kuchařské práce**



# Obsah ŠVP

<b>1. Identifikační údaje školy</b>	<b>5</b>
<b>2. Profil absolventa</b>	<b>6</b>
<b>3. Charakteristika školního vzdělávacího programu</b>	<b>8</b>
<b>4. Učební plán</b>	<b>16</b>
<b>5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP</b>	<b>18</b>
<b>6. Učební osnovy jednotlivých vyučovacích předmětů</b>	<b>20</b>
<b>7. Charakteristika školy</b>	<b>85</b>
<b>8. Personální a materiální podmínky realizace ŠVP</b>	<b>86</b>
<b>9. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP</b>	<b>87</b>
<b>10. Přílohy, dodatky</b>	<b>89</b>



# 1. Identifikační údaje

**Název a adresa školy:** Střední škola a Základní škola, Oselce  
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj  
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

**Název školního vzdělávacího programu:**  
Kuchařské práce

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

**Stupeň poskytovaného vzdělání:**  
Střední vzdělání s výučním listem  
EQF3

**Délka a forma vzdělávání:**  
3 roky, denní forma

**Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:**  
přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem . 561/2004 Sb.  
splnění povinné školní docházky a kritérií přijímacího řízení  
zdravotní způsobilost uchazeče doložená vyjádřením  
lékaře

**Ředitel školy:** Mgr. Zdeněk Tauchen  
**Kontakty:** viz adresa  
tel. : 371 595 168, 773 071 715  
E-mail: [info@stredniskolaoselce.cz](mailto:info@stredniskolaoselce.cz)  
datová schránka: x6qf4v3  
IČ: **00077691**

**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2025 pro všechny ročníky**

## 2. Profil absolventa

**Název a adresa školy:** Střední škola a Základní škola, Oselce  
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj  
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

**Název školního vzdělávacího programu:**  
Kuchařské práce

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

### **Popis uplatnění absolventa:**

Úspěšný absolvent je připraven k výkonu pracovních činností v zařízeních, poskytujících stravovací a ubytovací služby. Je připraven vykonávat jednoduché práce při výrobě a podávání jídel – zejména přípravu a ošetřování základních druhů surovin a potravin, určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, vlastní výrobu teplých a studených jídel a nápojů, výdej pokrmů, jednoduchou obsluhu a základní úklidové práce. Všechny uvedené činnosti provádí v souladu se zásadami a předpisy BOZP, PO, hygieny práce, ochrany životního prostředí a hospodárného zacházení s materiály a energiemi.

### **Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:**

Absolvent vykonává jednoduché práce při výrobě a podávání jídel. Činnostmi, které vykonává, jsou skladování, příprava a ošetřování základních druhů surovin a potravin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, vlastní výroba jídel, jednoduchých moučníků a nápojů, výdej pokrmů, jednoduchá obsluha a základní úklidové práce.

Absolvent používá základní druhy surovin a základní technologie přípravy jídel a nápojů, bezpečně manipuluje se stroji a zařízeními používanými při výrobě a výdeji jídel a nápojů. Hospodárně využívá materiál a energii. Orientuje se v základních vztazích svého odvětví k životnímu prostředí. Dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany zdraví, bezpečnosti a hygieny práce.

### **Absolvent byl veden tak, aby:**

- jednal v souladu s etickými normami, choval se asertivně a bez předsudků jednal s lidmi z různých společenských vrstev a etnik,
- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění, vytvořil si systém celoživotního upevňování znalostí a dovedností,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, pracoval v týmu a při práci využíval prostředků moderních technologií,
- dodržoval dress code konkrétního stravovacího zařízení,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě,
- byl schopen využívat vzdělávací program Kulinářské umění.

**Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o ukončení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce současně s výučním listem. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní části závěrečné zkoušky. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z technologie a potravin a výživy, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní části závěrečné zkoušky z technologie, potravin a výživy a stolničení. Obsah a organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.  
Obsah a organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.

**Stupeň dosaženého vzdělání:**

Střední vzdělání s výučním listem  
EQF3

### 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

**Název a adresa školy:** Střední škola a Základní škola, Oselce  
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj  
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

**Název školního vzdělávacího programu:**  
Kuchařské práce

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

#### **Celkové pojetí vzdělávacího programu**

Obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby je tříletý obor vzdělávání, určený především pro žáky se zdravotním postižením nebo zdravotním znevýhodněním, žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky se sociálním znevýhodněním. Výuka oboru probíhá v teoretické a praktické oblasti. V teoretickém vyučování jsou vyučovací hodiny vedeny jak klasickými metodami výuky, tak i metodami moderními za použití moderních didaktických pomůcek a multimediální techniky. Při výuce se po celou její dobu pravidelně střídají bloky teoretického vyučování a odborného výcviku ve čtrnáctidenních cyklech. Odborný výcvik v prvním ročníku je zaměřen na získávání a upevňování základních dovedností při přípravě surovin a jednoduchých pokrmů, v dalších ročnicích jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny tak, aby absolvent oboru postupně získal další hlubší poznatky a zejména praktické dovednosti, potřebné pro činnost v zařízeních, která poskytují stravovací a ubytovací služby, byl veden ke schopnosti zdokonalovat svou vlastní výkonnost, komunikativní dovednosti a samostatně řešit problémové situace. Dále je veden k tomu, aby svoji činnost prováděl v souladu se zásadami a předpisy BOZP, PO, hygieny práce, ochrany životního prostředí a hospodárného zacházení s materiály a energiemi. Absolvent tohoto oboru vzdělávání se může uplatnit jako úspěšný samostatný pracovník v řadě pracovních činností kuchařského povolání v podnicích a zařízeních, které poskytují stravovací a ubytovací služby.

#### **Organizace vzdělávání**

SŠ Oselce připravuje žáky v oboru vzdělávání Stravovací a ubytovací služby v hodinách teoretického vyučování a odborného výcviku. Teoretické vyučování a odborný výcvik se v průběhu výuky oboru pravidelně střídá ve čtrnáctidenních cyklech. Teoretická výuka probíhá v budově SŠ Oselce na pracovišti v Blovicích. Odborný výcvik je vykonáván ve školních učebnách vaření a stolničení, které jsou vybaveny potřebným zařízením. V prvním ročníku probíhá odborný výcvik v celém rozsahu ve školních učebnách, v dalších ročnicích částečně ve školních učebnách a částečně na smluvních pracovištích v závodech a zařízeních, která umožňují výuku odborného výcviku podle požadavků, stanovených školou. Tato smluvní pracoviště jsou také prostřednictvím školy zajišťována.

### **Způsob a kritéria hodnocení žáků**

Hodnocení vychází ze školského zákona a klasifikačního řádu SŠ Oselce. Vyučující může žáky hodnotit známkováním, slovně, bodovým systémem Souhrnná klasifikace je ohodnocením celkové úrovně a zvládnutí kompetencí.

Hodnocení ve všeobecných předmětech v teoretické výuce se provádí formou písemných testů a ústního zkoušení. Kromě úrovně znalostí se hodnotí forma a způsob vyjadřování, v písemném projevu je součástí hodnocení i grafická úroveň.

Vyučující zadává žákům domácí práce, jejich úroveň a kvalita je také součástí klasifikace. V odborném výcviku se hodnotí úroveň odvedené práce při zadávání konkrétních úkolů, součástí hodnocení je i dodržování BOZP a PO a dalších předpisů včetně ZP.

Hodnocení odborného výcviku na smluvních pracovištích vychází pak z hodnocení žáka v pracovním deníku a v případě potřeby a nejasností ZŘOV prokonzultuje s instruktorem OV na pracovišti upřesnění klasifikace. Dle klasifikačního řádu školy lze žáka doklasifikovat a hodnotit i v dílnách odborného výcviku přímo ve škole.

Hodnocení a klasifikace závěrečných zkoušek se řídí platnými školskými předpisy.

Hodnocení klíčových kompetencí je zařazeno v rámci jednotlivých předmětů a obvykle se jedná o komplexní vyjádření úrovně žakovy komunikace, znalostí, schopnosti aplikovat vědomosti a logicky uvažovat při řešení konkrétních úkolů nejen v době přípravy na budoucí povolání, ale s ohledem na budoucí praxi, pro kterou je žák připravován.

### **Podmínky přijetí ke studiu**

Základní podmínkou je úspěšné dokončení povinné školní docházky. Při přijetí se přihlíží k dosaženému prospěchu v předposledním roce školní docházky a v pololetí posledního ročníku posledního roku školní docházky, zdravotní způsobilosti potvrzené lékařem a doporučení pedagogicko psychologické poradny nebo městského úřadu o sociálním znevýhodnění žáka.

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných**

Pojmem žák se speciálními vzdělávacími potřebami označujeme ve smyslu školského zákona žáky, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv 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.

Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Pro tyto žáky jsou speciálně určeny obory vzdělávací skupiny E.

Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření se kombinují za podmínek daných školským zákonem a vyhláškou (č. 27/2016 Sb.)

1. Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je zajišťováno formou individuální integrace a formou skupinové integrace (obory E). Praktickou část vzdělávání je nutné uzpůsobit podle individuálních potřeb a možností žáka, uspořádat s ohledem na budoucí uplatnění žáka na trhu práce a pomocí dostupných kompenzačních pomůcek a výukových materiálů, žákům se poskytují na doporučení ŠPZ i další podpůrná opatření, např. asistent pedagoga nebo pedagogická intervence.

Žákům se speciálními vývojovými poruchami učení je nutné věnovat zvýšenou pozornost, volit vhodné metody a formy výuky, případně i hodnocení (individuální tempo, eliminace psaní dlouhých textů, používání testů, speciální formy zkoušení).

2. Při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním je třeba vždy vycházet z konkrétní situace vzdělávacích schopností a potřeb žáka. Jedná se zejména o volbu vhodných výchovných prostředků, úzkou spolupráci se školskými poradenskými zařízeními, sociálními pracovníky,

řízení komunikačních problémů, snahu o aktivní a zvýšenou motivaci žáků a vytváření pozitivního klimatu ve škole.

Při vzdělávání těchto žáků je nutné povzbuzovat žáky při neúspěchu a posilovat motivaci k učení, poskytovat pomoc při osvojování se vhodných způsobů učení, věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy.

### 3. Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

Jedná se o žáky, kteří prokazují vysokou úroveň výkonů ve všech nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, projevují vysokou motivaci, jsou cílevědomí a kreativní. Mohou mít negativa v sociálně komunikativní oblasti, mohou mít problémy v sebepojetí a sebehodnocení. Je důležité nejen zjistit, v čem žák vyniká, ale i jaké má problémy a nedostatky a tomu přizpůsobit práci s ním. Důležité je využívat náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s ICT, zapojit žáky do soutěží, prezentací školy apod. Měli by být vedeni i k co nejlepším výkonům v oblastech a předmětech, na které nejsou orientováni.

V odůvodněných případech na základě žádosti zákonného zástupce (zletilého žáka) a doporučení PPP může ředitel školy umožnit žákovi individuální vzdělávání.

### **Postup školy při poskytování podpůrných opatření prvního stupně – plán pedagogické podpory**

Při zjištění obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka informuje vyučující daného předmětu třídního učitele žáka a výchovného poradce.

Třídní učitel vypracuje s metodickou podporou výchovného poradce plán pedagogické podpory žáka (PLPP). Na tvorbě PLPP se podílejí i vyučující ostatních předmětů.

Třídní učitel seznámí s PLPP žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka a další pedagogické pracovníky podílející se na realizaci PLPP. Seznámení s PLPP jmenovaní potvrdí svým podpisem.

Poskytování podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ostatními pedagogy průběžně vyhodnocuje. V případě potřeby PLPP za metodické podpory výchovného poradce průběžně aktualizuje s ohledem na vývoj speciálních potřeb žáka. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření dle PLPP výchovný poradce vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Pokud se daná opatření ukáží jako nedostatečná, výchovný poradce doporučí zákonnému zástupci, v případě plnoletého žáka žákovi, využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci pokračují nadále v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka.

### **Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o ukončení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce současně s výučním listem.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z technologie a surovin., praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní části závěrečné zkoušky z Technologie a surovin. Obsah a organizace ZZ se řídí platnými školskými předpisy.

## **Průřezová témata**

Všemi předměty i odborným výcvikem prostupuje snaha pedagogů o prevenci sociálně patologických jevů. Plné znění Minimálního preventivního programu Střední školy Oselce je k dispozici u metodika prevence.

### **Občan v demokratické společnosti**

Výchova k demokratickému občanství vede žáky k chápání významu slov svoboda, demokracie, zásad fungování a zdokonalování demokratické společnosti, k vytvoření postoje a hodnotové orientace. Žák by měl získat dostatečné základy k tomu, aby v osobním životě zaujal místo sebevědomého, aktivního, komunikativního a odpovědného, ale také sebekritického občana, který si dobře uvědomuje svá občanská práva ve společnosti, ale současně si je vědom povinností vůči společnosti, rodině, zaměstnavateli atd. Výuka žákovi napomůže orientovat se mediích, třídít ohromné množství informací, diskutovat o společenských i kontroverzních a citlivých problémech. To všechno předpokládá žákův vstřícný přístup nejen k novým poznatkům, ale současně k poznání historie, společenského vývoje, kulturního odkazu, různých názorových proudů, náboženství, souvislostí, domácí i zahraniční politiky. Současně je žák veden k tomu, aby byl schopen aktivně komunikovat, argumentovat, prosazovat své názory a zároveň akceptovat názory jiných.

### **Člověk a životní prostředí**

Téma člověk a životní prostředí vede žáka k tomu, aby si uvědomoval a chápal přírodní a sociální zákonitosti, jevy, procesy v souvislosti s vlivem člověka na přírodu. Žák si musí být vědom odpovědnosti vůči sobě, společnosti i celému světu.

Přírodu by měl žák vnímat nejen jako základní existenční podmínku života jedince, ale i jako nedílnou součást vesmíru a také jako omezený zdroj přírodních surovin. Měl by chápat koloběh látek v přírodě, uvědomovat si přírodní zdroje nerostných surovin a také přírodu jako existenčně nutný zdroj výživy lidské populace.

Současně se musí orientovat v množství nebezpečných látek v přírodě, ale i v těch látkách, se kterými pracuje ve svém oboru a jsou pro přírodu i zdravý život člověka nebezpečné. Trvale udržitelný rozvoj je celoživotním procesem, za nějž je zodpovědný každý jedinec.

Žák by měl pochopit a přijmout zodpovědnost za vliv člověka na životní prostředí, půdu, klima lokální i světové.

### **Člověk a svět práce**

Hlavním cílem je příprava takového absolventa, který je zdatným jedincem v odborné oblasti a díky tomu je schopen se dobře uplatnit na trhu práce i v osobním životě. Toto průřezové téma navazuje na znalosti získané ve všeobecném i odborném vzdělávání i v odborném výcviku.

Žák si stanoví a formuje osobní životní priority, vyhledává, třídí a rozhoduje o uplatnění a využití získaných informací.

Žáci si musí uvědomit odpovědnost za svůj život, význam vzdělání pro životní profesní úspěšnou kariéru. Prioritou je schopnost se písemně i ústně prezentovat u potencionálních zaměstnavatelů nejen s ohledem na své schopnosti, ale i se zřetelem ke vztahu zaměstnavatel vůči zaměstnanci.

Znalost Zákoníku práce je pro každého jedince nutným předpokladem při uzavírání pracovních smluv, či dohod o provedení práce.

V případě ztráty zaměstnání by měl být schopen vyhledat možnosti sociální podpory a možnosti rekvalifikací.

### Člověk a digitální svět

Digitální technologie přináší vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života. Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

### Přehled plnění průřezových témat v jednotlivých předmětech

	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Člověk a digitální svět
Český jazyk	•		•	•
Občanská nauka	•	•	•	•
Matematika			•	•
Tělesná výchova	•	•		
Základy ekonomiky	•		•	•
Hospodářské výpočty	•	•		
Počítače				•
Stolničení		•	•	
Zařízení závodu	•	•	•	
Technologie		•	•	
Potraviny a výživa	•	•		
Estetika		•	•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•

## **Rozpracování klíčových kompetencí teoretickém vyučování a odborném výcviku**

### **kompetence k učení**

- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace(OV, TV)
- využívat k učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí (TV,OV)
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí (TV,OV)
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání (TV)

### **kompetence k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí a navrhnout způsob řešení (OV, TV)
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve (OV, TV)
- využívat digitální technologie v praktickém životě i k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru,. (TV)
- 

### **komunikativní kompetence**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (OV, TV)
- formulovat své myšlenky srozumitelně (OV, TV)
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse (TV, OV)
- schopnost komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií.(TV)

### **personální a sociální kompetence**

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích (TV, OV)
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku (TV, OV)
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností (TV, OV)
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (OV, TV)
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci (OV, TV)
- být finančně gramotný (OV, TV)

### **občanské kompetence a kulturní povědomí**

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (TV, OV)
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje (OV, TV)

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spolupracovat při zabezpečení ochrany zdraví a života ostatních (TV, OV)
- Uvědomovat si preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií.(TV)

### **kompetence k pracovnímu uplatnění**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám (OV, TV)
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru (TV, OV)
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních příležitostech (OV, TV)

### **matematické kompetence**

- správně používat a převádět běžné jednotky (TV, OV)
- číst různé formy grafického znázornění (TV, OV)
- rozpoznat základní tvary předmětu (TV, OV)
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úloh (TV, OV)
- správně pracovat s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě. (TV)

### **kompetence využívat prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem (TV)
- komunikovat elektronickou poštou (TV)
- získávat informace z internetu (TV)
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů (TV, OV)
- využívat digitální technologie při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů. (TV)
- schopnost při tvořivých činnostech využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.(TV)
- porozumět hlubším principům, na kterých pracují digitální technologie. (TV)

## **Rozpracování odborných kompetencí v teoretickém vyučování a odborném výcviku**

### **uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností (OV, Te, St, Zz)
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu (OV, St, Zz)
- skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uplatnění a na hygienu (OV, Te, Pv, Zz)
- provádění úklidu a čištění skladových prostor (OV)

### **ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**

- pomoc při přípravě pokrmů (OV, Te)
- příprava teplých pokrmů a příloh (OV, Te, Hv, Pv)

- příprava vybraných studených pokrmů (OV, Te, Hv, Pv)
- příprava teplých nápojů (OV, Te, Hv, Pv)
- čištění, údržba a zabezpečení inventáře po jeho použití (OV)
- dodržování poslušnosti prací a časového harmonogramu (OV, Te)
- udržování a zabezpečení použitého inventáře (OV, St)
- používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu (OV, Zz)

#### **dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků (OV, Te, Zz, St)
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence (OV, Te, Zz, St)
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví (OV, Te, St, Zz, Po)
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňování nároků na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároků vzniklých úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) (OV, Ov)
- vybavení vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaha poskytnout první pomoc (OV, Ov, Tv)

#### **usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku (OV, Pv, St, Est)
- dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti (OV, Pv, St)
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohlednit požadavky klienta (zákazníka, občana) (OV, Te, Pv, St, Est)

#### **jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce (OV, Ov, Hv)
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady (OV, Hv)
- efektivně hospodařit s finančními prostředky (OV, Hv)
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí (OV, Ov, Est)

## 4. Učební plán

**Název a adresa školy:** Střední škola a Základní škola, Oselce  
Oselce 1, 335 01 Nepomuk

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj  
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

**Název školního vzdělávacího programu :**  
Kuchařské práce

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

Předmět	1. ročník (hodin týdně)	2. ročník (hodin týdně)	3. ročník (hodin týdně)	Celkem za dobu vzdělávání
Český jazyk	1,5	1,5	1	128
Občanská nauka	1	1	1	96
Matematika	1	1	1	96
Tělesná výchova	1	1	1	96
Základy ekonomiky	0	1	1	64
Hospodářské výpočty	2	0	0	64
Počítače	1	1	1	96
Stolničení	1	1	0	64
Zařízení závodu	2	0	0	64
Technologie	3	3	4	320
Potraviny a výživa	2	2	2	192
Odborný výcvik	14,5	21	21	1808
Celkový počet hodin týdně	30	33,5	33	96,5
Celkový počet hodin za dobu vzdělávání				3088

V 1. ročníku se střídá teoretické vyučování a praktické vyučování po týdnu.  
Ve 2. a 3. ročníku jsou 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů praktického vyučování.  
Praktické vyučování v 1. ročníku probíhá 4 dny po 6 hodinách a 1 den po 5 hodinách.  
Úprava výuky je nutná vzhledem k dopravním spojům dojíždějících žáků.

Ve 2. a 3. ročníku probíhá praktické vyučování na smluvních pracovištích v rozsahu 6 dnů po 7 hodinách.

V odůvodněných případech na základě žádosti zákonného zástupce (zletilého žáka) a doporučení lékaře může ředitel školy uvolnit žáka z výuky tělesné výchovy.

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Den běžeckého lyžování	0	1	1
Turistika v přírodě	0,8	0	0
Člověk za mimořádných situací	0,2	0	0
Časová rezerva , exkurze, projektové dny, opakování učiva	7	7	6
Závěrečné zkoušky	0	0	2
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## 5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Název a adresa školy: Střední škola a Základní škola, Oselce

Oselce 1, 335 01 Nepomuk

Zřizovatel: Plzeňský kraj  
Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu :  
Kuchařské práce

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

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Předměty	1. r.	2.r.	3.r.	Disponibilní hodiny (40)	Celkem za studium
Jazykové vzdělávání český jazyk (2) Občanský vzdělávací základ (3)	Český jazyk	1	1	1	1	3
	Základy ekonomiky	0	1	1	2	2
	Občanská nauka	1	1	1	0	3
Matematické vzdělávání (3)	Matematika	1	1	1	0	3
	Hospodářské výpočty	2	0	0	2	2
Estetické vzdělávání (1)	Český jazyk	0,5	0,5	0	0	1
Vzdělávání pro zdraví (3)	Tělesná výchova	1	1	1	0	3
Informatické vzdělávání (2)	Počítače	1	1	1	1	3
Chování pracovníků ve službách (8)	Stolničení	1	1		0	2
	Odborný výcvik	2	4	1	3	7
	Zařízení závodu	2	0	0	0	2
Stravovací služby (33)	Technologie	3	3	4	1	10
	Potraviny a výživa	2	2	2	0	6
	Odborný výcvik	12,5	17	20	31,5	49,5
Celkový počet hodin týdně		30	33,5	33	41,5	96,5

Čísla v závorkách u vzdělávacích oblastí vyjadřují minimální hodinovou dotaci předepsanou pro vzdělávací oblast v RVP. Číslo v závorce u disponibilních hodin vyjadřuje minimální hodinovou dotaci disponibilních hodin předepsanou v RVP.

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet hodin za dobu vzdělávání RVP	Počet hodin podle učebního plánu za dobu vzdělávání
Jazykové vzdělávání	64	96
Občanský vzdělávací základ	96	160
Matematické vzdělávání	96	160
Estetické vzdělávání	32	32
Vzdělávání pro zdraví	96	96
Informatické vzdělávání	64	96
Chování pracovníků ve službách	256	352
Stravovací služby	1056	2096
Disponibilní hodiny	1312	1328
Celkem	3072	3088

## 6. Učební osnovy jednotlivých vyučovacích předmětů

**Střední škola a Základní škola, Oselce**  
**Učební osnova vyučovacého předmětu**

### **ČESKÝ JAZYK**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 128 (1,5-1,5-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

#### **Pojetí vyučovacého předmětu**

##### **Obecné cíle**

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými a společenskými normami správně formulovat a vyjadřovat své názory, myšlenky a postoje a obhajovat je. Učí se vyhledávat informace z různých zdrojů, používat základní jazykové normativní příručky a rozvíjí své komunikační dovednosti. Výuka je zaměřena na prohlubování a kultivaci jazykového projevu žáků a využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě. Žáci se učí porozumět literárnímu textu a prohlubují své čtenářské dovednosti.

##### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část –Jazykové vzdělávání – český jazyk a Estetické vzdělávání.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti základního pravopisu a upevňuje je. Rozvíjí slovní zásobu, zejména v oblasti odborné terminologie a přejatých slov, rozšiřuje vyjadřovací schopnosti žáků tak, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou normou a nespisovným jazykem a nutnost používání správné odborné terminologie. Žáci pracují s Pravidly českého pravopisu a Slovníkem spisovného jazyka českého.

Oblast komunikace a slohu se věnuje sestavení jednoduchých textů ve stylu prostě sdělovacím, administrativním a odborném, s ohledem na dovednosti z oblastí běžného praktického života – běžné administrativní písemnosti, modelové situace. Žáci zdokonalují své stylistické dovednosti, tak aby byli schopni písemně i ústně komunikovat v běžných situacích.

Estetické vzdělávání se zaměřuje na rozlišování různých druhů umění a pochopení literárního textu přiměřené náročnosti. Žáci nadále upevňují své čtenářské dovednosti.

##### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- získali přehled o kulturním dění
- dokázali být tolerantní k názorům a vkusu ostatních
- vnímali jazykovou kulturu jako součást osobnosti člověka a využívali spisovný jazyk v běžné písemné komunikaci
- dovedli slušně vystupovat
- se výstižně a správně vyjadřovali

## **Výukové strategie**

Základem procvičování a upevňování pravopisných znalostí žáků je samostatná a skupinová práce s různými typy cvičení – doplňovací cvičení, tvorba vět, tvoření otázek, oprava textu, samostatná reprodukce textu písemně i ústně. Žáci pracují se základními jazykovými příručkami – Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov.

Součástí výuky je poslech a četba literárních i přiměřeně náročných odborných a populárně naučných textů a sledování ukázek hraných i dokumentárních filmů.

Žáci vyhledávají informace v odborných publikacích, učebnicích a na internetu, v mluveném i psaném projevu. Součástí výuky je návštěva knihovny a filmového představení. Při hodinách budou žáci používat pracovní listy, pracovní sešity a sešity s pravopisnými cvičeními. Výuka je vzhledem k oboru vzdělávání přizpůsobena individuálnímu pracovnímu tempu a schopnostem jednotlivých žáků.

## **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Hodnotí se nejen správnost písemné práce žáků, ale i pečlivost vypracování, iniciativa a podíl na skupinové práci.

Součástí hodnocení je i četba, porozumění textu a jeho správná interpretace. Hodnocení výsledků vzdělávání je individuální a vychází ze schopností žáků.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Komunikativní kompetence :** žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci ústně i písemně. Své myšlenky formulují srozumitelně a souvisle, vhodně se prezentují a volí jazykové prostředky adekvátně k účelu textu. Aktivně se zúčastňují diskuse, formulují své názory. Zpracovávají přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti.

**Kulturní povědomí:** sledují aktuální kulturní dění jak v republice, tak v regionu. Orientují se v systému kulturních institucí, navštěvují knihovnu.

**Kompetence k učení:** žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, využívat k učení zkušenosti ostatních. Přijímají hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí a přiměřeně na ně reagují.

**Člověk a svět práce:** žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce, učí se vypracovat základní písemnosti, např. životopis, úřední dopis. Řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni zvolit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých úkolů, využívat vědomostí a dovedností nabytých dříve.

**Občan v demokratické společnosti:** žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti samostatného morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, věcně diskutovat a hledat kompromisní řešení ve sporech a aby dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování jak v pracovním, tak v osobním životě.

**Člověk a digitální svět:** žáci získávají přehled o médiích, učí se pracovat s informacemi, získávat je i kriticky hodnotit. Při práci využívají internet.

## 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- na ukázkách rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, uvede příklady vhodného a nevhodného použití vrstev jazyka</li> <li>- vyjmenuje jazyky sousedních států a zařadí češtinu do jazykové skupiny, vyjmenuje některé příbuzné jazyky</li> <li>- vytvoří příbuzná slova</li> <li>- označí kořeny slov</li>   <li>- vyhledá ve SSJČ a SCS slova a vypíše jejich věcný význam</li>   <li>- doplní i/y podle druhu souhlásky, slova roztrídí</li> <li>- označí a doplní slova vyjmenovaná a příbuzná</li> <li>- doplní interpunkční znaménka podle druhu vět</li> <li>- píše podle diktátu</li> <li>- tvoří věty na běžná vyjmenovaná slova</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li>   <li>- jazykové skupiny</li>   <li>- stavba slova, tvoření slov</li>   <li>- slovní zásoba</li>   <li>- upevňování pravopisných dovedností: (souhlásky a souhláskové skupiny, vyjmenovaná a příbuzná slova, věty podle postoje mluvčího)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- napíše krátkou zprávu</li> <li>- zhotoví plakát, vizitku</li> <li>- vytvoří osnovu jednoduchého textu</li> <li>- napíše osobní dopis, SMS, email</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- styl prostě sdělovací, krátké informační útvary, osnova</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- doplní text na základě předchozí četby</li> <li>- vyhledá samostatně v přiměřeně náročném textu odpovědi na otázky</li> <li>- vyhledá na internetu informace podle zadaných kritérií</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledávání informací, orientace v textu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší jednotlivé literární druhy a žánry, vyjmenuje některé jejich znaky</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ( próza, poezie, drama, pověst, pohádka, bajka, báje)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- navštíví výstavu</li> <li>- reprodukuje regionální pověst</li> </ul>	<p><b>5. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kultura a kulturní instituce v regionu</li> </ul>

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - píše podle diktátu, doplňuje věty, tvoří věty na určená slova  - určí vzory - doplní spisovné koncovky	<b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b> - upevňování pravopisných dovedností (vyjmenovaná slova, skupiny bě-bje, pě, vě-vje, mně-mě, předložky a předpony s-, z-, vz-) - podstatná a přídavná jména
- napíše životopis - napíše odpověď na úřední dopis - vyplní běžné tiskopisy	<b>2. Komunikační a slohová výchova</b> - styl administrativní (životopis, úřední dopis, tiskopisy)
- sestaví osnovu jednoduchého odborného textu - vyhledá informace o odborném tématu - vyjmenuje některé druhy odborných časopisů	<b>3. Práce s textem a získávání informací</b> - odborný text - dokumentární film - tiskoviny – noviny, časopisy
- charakterizuje text podle tématu - převypráví obsah filmu - smysluplně doplní repliky do komiksu - vyjmenuje kulturní instituce, charakterizuje jejich činnost a pojmenuje pracovní náplň vybraných profesí	<b>4. Práce s literárním textem</b> - cestopis - komiks - film a literatura - kulturní instituce

## 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - určí základní skladebnou dvojici a doplní koncovku slovesa - doplní interpunkci v jednoduchém souvětí - skloňuje osobní a ukazovací zájmena - přečte text se správnými tvary číslovek - převádí věty do různých slovesných časů - napíše přiměřeně dlouhý text v podmiňovacím způsobu	<b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b> - upevňování pravopisných dovedností (shoda přísudku s podmínkem, věta jednoduchá a souvětí) - zájmena - číslovky - slovesa - příslovce
- napíše charakteristiku - popíše pracovní pomůcku nebo nástroj	<b>2. Komunikační a slohová výchova</b> - styl odborný (popis, charakteristika, popis pracovního postupu, jednoduchý výklad)

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pracoviště</li> <li>- popíše pracovní postup</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jednoduchý výklad ze svého oboru a vyhledá k němu informace v různých zdrojích</li> <li>- sestaví přehled kulturních akcí ve svém okolí a vyhledá zajímavé turistické lokality v regionu pomocí internetu a odborné literatury</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odborný text</li> <li>- internet</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší žánry, vlastními slovy vyjádří jejich charakteristické znaky</li> <li>- převypráví vlastními slovy obsah uměleckého díla</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sci-fi, detektivka, horor, fantasy, thriller</li> <li>- muzikál, opera, činohra</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce**  
**Učební osnova vyučovacího předmětu**

**OBČANSKÁ NAUKA**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

**Pojetí vyučovacího předmětu**

**Obecné cíle**

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, v nichž žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost-kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl) a učí se nepodléhat manipulaci.

**Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – občanský vzdělávací základ-učivo je rozvrženo do čtyř oblastí.

Oblast-člověk v lidském společenství, navazuje na znalosti ze základní školy o člověku a doplňuje je o základy náboženství a problémy spojenými se sektami.

Oblast-člověk jako občan se věnuje lidským právům a možnostem, jak se o nich dozvědět, dále pak základům politické gramotnosti.

V oblasti-člověk a právo jsou žáci seznámeni se základy právního vědomí a trestní odpovědnosti.

Oblast-Česká republika, Evropa se věnuje globálním problémům současného světa a postavení ČR v rámci EU i celého světa.

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- dokázali využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru
- dokázali získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je
- vnímali rozvrstvení společnosti (a to nejen české) z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení
- pochopili práva a povinnosti, která pro ně vyplývají z jejich role v rodině, ve škole a na pracovišti
- dokázali se lépe orientovat ve společnosti a aktivně se mohli zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit také své vlastní problémy

**Výukové strategie**

V prvním ročníku bude převažovat výklad, řízený rozhovor, skupinová práce, dále pak

diskuze na dané téma.

V dalších ročnících pak ještě samostatná a skupinová práce žáků. Výuka bude též doplněna exkurzemi.

Výuku doplní videa a vyhledávání informací na internetu. Žáci budou při hodinách používat sešity k zápisu nejdůležitějších informací.

### **Hodnocení výsledků**

Při hodnocení se vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Hodnotí se iniciativa a podíl na skupinové práci, při hodnocení je nutné přistupovat k žákům individuálně.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

Žáci využívají svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a institucemi, při řešení otázek svého politického a občanského rozhodování, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Vyhledávají a hodnotí informace z různých zdrojů a využívají.

### **Kompetence k řešení problémů**

Žáci volí vhodné prostředky a způsoby ke splnění jednotlivých aktivit a spolupracují při řešení problémů s ostatními žáky v kolektivu.

### **Komunikativní kompetence:**

Žáci jsou připraveni jednat na úradech, pracovištích a se zaměstnavateli. Učí se naslouchat druhým.

### **Personální kompetence**

Cílem je, aby žáci reálně posuzovali své možnosti a dokázali odhadnout důsledky svého jednání.

### **Občanské kompetence**

Žáci jsou vedeni k dodržování zákonů a práv jiných lidí, k uznávání hodnoty života a odpovědnosti za něj.

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci se připravují na budoucí povolání, aby pochopili své možnosti na trhu práce a znali práva a povinnosti své i svých zaměstnavatelů.

**Člověk v demokratické společnosti:** žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti samostatného úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, věcně diskutovat a hledat kompromisní řešení a aby dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování jak v pracovním, tak v osobním životě.

**Člověk a svět práce:** žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce, učí se vypracovat základní písemnosti. Řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni zvolit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých úkolů.

**Člověk a životní prostředí:** žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy.

**Člověk a digitální svět:** žáci získávají přehled o médiích, učí se pracovat s informacemi, získávat je a kriticky hodnotit, Při práci využívají internet,

## Rozpracování odborných kompetencí

### Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žáci chápou bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků.

Žáci jsou vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu.

### Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

## 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede základní lidská práva, zakotvená v českých zákonech</li><li>- popíše, kam se obrátit, když jsou ohrožena</li></ul>	<b>1. Člověk jako občan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- kriticky přistupuje k masmédiím a využívá jejich nabídky pro další rozvoj osobnosti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- svobodný přístup k informacím, média jejich funkce, kritický přístup k nim, média jako zdroj zábavy a poučení</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede, k čemu je pro občana prospěšný stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede nejvýznamnější české politické strany</li><li>- popíše nebezpečí totality a vysvětlí, co jsou svobodné volby</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- politika, politické strany, volby, právo volit</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady extremismu, například z tisku</li><li>- vysvětlí, proč jsou extrémistická hnutí nebezpečná</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, mládež a extremismus</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady pozitivní občanské angažovanosti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje demokracii a objasní její fungování</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- základní hodnoty a principy demokracie</li></ul>

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
---------------------	-------

<b>Žák:</b> - popíše, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národností, náboženství a sociálního postavení	<b>1. Člověk v lidském společenství</b> - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích	- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i užší komunitě
- popíše některé důvody sociální nerovnosti ve společnosti	- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
- vysvětlí na příkladech, z čeho mohou vzniknout konflikty mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky menšin	- rasy, národy, národnosti, většina a menšiny, migrace v současném světě
- uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- postavení mužů a žen ve společnosti
- popíše specifika některých náboženství - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné sekty anebo náboženská nesnášenlivost	- víra a ateismus, náboženství a církve, sekty, náboženský fundamentalismus
- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a chudých (včetně lokalizace na mapě)	<b>2. Česká republika, Evropa a svět</b> - současný svět: bohaté a chudé země, ohniska napětí ve světě
- najde na mapě ČR a vyjmenuje její sousedy	- ČR a její sousedé
- vyjmenuje státní symboly	- české státní a národní symboly
- uvede hlavní problémy globálního světa	- globalizace
- popíše postupné hospodářské a politické propojování Evropy	- ČR a evropská integrace
- na příkladu z médií popíše, jaké metody používají teroristé	- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

### 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, státní zastupitelství	<b>1. Člověk a právo</b> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů
- orientuje se v soustavě soudů, popíše práci notářů advokátů a soudců	- soustava soudů v ČR, notáři, advokáti, soudcové
- napíše reklamaci na zakoupené zboží nebo služby, - na textu smlouvy vysvětlí, jaké mu vyplývají povinnosti a práva, včetně důsledků nedodržení podmínek	- právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, práva spotřebitele
- popíše práva a povinnosti mezi dětmi	- manželé a partneři, děti v rodině,

<p>a rodiči, manžely</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, kde v této oblasti vyhledat informace a pomoc při řešení konfliktů</li> <li>- uvede problémy spojené s rozvodem manželů</li> </ul>	<p>domácí násilí</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí zásady: neznalost zákona neomlouvá, před zákonem jsme si všichni rovni a presumpce nevinny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- trestní právo, trestní odpovědnost, tresty, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce**  
**Učební osnova vyučovacího předmětu**

**MATEMATIKA**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

**Pojetí vyučovacího předmětu**

**Obecné cíle**

Cílem vzdělávání v matematice je výchova přemýšlivého žáka, který bude umět používat matematiku nejen v odborné složce vzdělávání, ale i v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání. Žáci v průběhu studia získají matematické dovednosti, důraz je kladen na rozvoj matematické kompetence žáků, schopnosti počítat v běžných životních i pracovních situacích. Žáci rozumí jednoduchému písemnému nebo slyšenému zadání. Výuka je založena na modelu frontální výuky a pro žáky se specifickými potřebami při výuce je používán individuální přístup.

**Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, část – Matematické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří ročníků po 1 hodině týdně, sedmi oblastí zaměření.

Oblast Operace s reálnými čísly je zaměřena na provádění aritmetických operací s přirozenými čísly, zaokrouhlování, používání trojčlenky, procent, řešení praktických příkladů .

Oblast Výrazy a rovnice je zaměřena na úpravu výrazů a řešení jednoduchých lineárních rovnic o jedné neznámé.

Oblast Funkce vymezuje pojem funkce, přímé a nepřímé úměrnosti.

Oblast Planimetrie řeší základní pojmy, obvody a obsahy základních rovinných obrazců a využití na praktických příkladech.

Oblast Stereometrie je zaměřena na povrchy a objemy základních geometrických těles (krychle, kvádr, válec).

Oblast Práce s daty vysvětluje data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky
- vyhodnocovali informace kvantitativního charakteru z grafů, diagramů, tabulek
- měli pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti
- sami kontrolovali správnost dosažených výsledků výpočtů

**Výukové strategie**

Výuka matematiky probíhá v kmenových třídách a jiných v danou chvíli dostupných učebnách. Na hodinách se používají pomůcky na rýsování, kapesní kalkulátory, v některých případech i práce s počítačem. Při výuce matematiky a jejím procvičování, k rozšíření matematických kompetencí jsou používány různé učebnice, grafy, zdroje přiměřené znalostem a schopnostem žáků. K procvičování a upevňování vědomostí dochází formou

drilu, cvičení a her.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Písemné zkoušení je prováděno dvěma způsoby:

Formou písemné prověrky v trvání 10-15 minut, která je zpravidla zadána na jedno téma a ukazuje, jak žák dané téma zvládl.

Ústní zkoušení je prováděno zápisem příkladů na tabuli. Dále jsou žáci hodnoceni za iniciativu při výuce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Komunikativní kompetence :** žáci se vyjadřují pomocí matematické symboliky. Své myšlenky formulují v číslech a dalších matematických termínech. Počítají přiměřeně náročné příklady.

**Kompetence k učení:** žáci jsou připraveni efektivně počítat, vyhodnocovat dosažené výsledky. Přijímají hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí a přiměřeně na ně reagují.

**Matematické kompetence:** žáci umí správně používat a převádět běžné jednotky. Umí používat a číst různé formy grafického znázorňování, tabulky, diagramy, grafy, schémata. Provádí odhad výsledku řešení dané úlohy, znají základní tvary předmětů.

**Člověk a digitální svět:** žáci se učí pracovat s informacemi, získávat je, hodnotit, umí při práci využívat počítač.

**Člověk a svět práce:** žáci se připravují na úspěšný vstup na trh práce. Řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy, jsou schopni využívat vědomostí a dovedností získaných dříve.

### **Rozpracování odborných kompetencí**

**Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:** žáci řeší příklady z oblasti efektivního hospodaření s finančními prostředky.

## 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– určí přirozená čísla</li><li>– porovná přirozená čísla mezi sebou</li><li>– dokáže zaokrouhlit přirozená čísla</li><li>– provádí aritmetické operace s celými čísly</li><li>– používá různé zápisy racionálního čísla</li><li>– provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li><li>– zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>– znázorní reálné číslo na číselné ose</li><li>– určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru</li><li>– určí a převádí základní jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu</li><li>– řeší jednoduché slovní příklady s použitím základních matematických operací</li></ul>	<p><b>1. Operace s reálnými čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– početní operace s přirozenými čísly</li><li>– početní operace s celými čísly</li><li>– početní operace s racionálními čísly</li><li>– početní operace s desetinnými čísly</li><li>– druhá mocnina a odmocnina čísla</li><li>– převody jednotek délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu</li></ul>

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– rozdělí celek v daném poměru</li><li>– vymezí základní pojmy procentového počtu</li><li>– vypočte procentovou část, základ a počet procent u jednoduchých praktických slovních příkladů</li></ul>	<p><b>1. Operace s reálnými čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– výpočet poměru</li><li>– výpočet procent</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>– objasní číselný výraz, výraz s proměnnou, dosadí hodnoty do výrazu</li><li>– určí hodnotu výrazu</li><li>– upravuje jednoduché výrazy</li><li>– řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li></ul>	<p><b>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– výraz a hodnota výrazu</li></ul>

### 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší rozdíl mezi přímou a nepřímou úměrností</li> <li>– řeší jednoduché slovní úkoly na přímou a nepřímou úměrnost</li> <li>– rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste, nebo klesá</li> </ul>	<p><b>1. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– přímá a nepřímá úměrnost</li> <li>– slovní úlohy na úměrnost</li> <li>– čtení grafů funkcí</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	<p><b>2. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– lineární rovnice</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede základní pojmy z planimetrie, přímka, úsečka, úhel</li> <li>– sestrojí trojúhelník, čtverec, obdélník, rovnoběžník, lichoběžník z daných prvků a vypočítá jejich obvod a obsah</li> <li>– určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> </ul>	<p><b>2. Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– přímka a úsečka</li> <li>– konstrukce základních rovinných obrazců</li> <li>– výpočet obvodu a obsahu kruhu</li> <li>– vzájemná poloha přímky a kružnice</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> <li>– rozlišuje základní geometrická tělesa a jejich vlastnosti</li> <li>– vypočte povrch a objem krychle, kváдру a válce</li> </ul>	<p><b>3. Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vzájemná poloha bodů, přímek a rovin</li> <li>– vlastnosti základních geometrických těles</li> <li>– povrch a objem krychle, kváдру, válce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše jednoduchý graf, diagram- rozliší rozdíl mezi přímou a nepřímou úměrností</li> <li>– řeší jednoduché slovní úkoly na přímou a nepřímou úměru</li> <li>– určí hodnoty obsažené v jednoduchých grafech, diagramech, tabulkách</li> </ul>	<p><b>4. Práce s daty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popis grafů a diagramů</li> <li>– slovní úlohy na úměrnost</li> <li>– určování hodnot z grafů</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce**  
**Učební osnova vyučovacího předmětu**

**TĚLESNÁ VÝCHOVA**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

**Pojetí vyučovacího předmětu**

**Obecné cíle**

Cílem předmětu je vést žáky k rozvoji pohybových schopností a dovedností a k celkové kultivaci pohybu. Výuka směřuje k tomu, aby se žáci naučili chápat zdraví jako nejdůležitější životní hodnotu. Žáci se učí rozpoznávat základní situace ohrožující tělesné a duševní zdraví a osvojují si dovednosti jak jim předcházet nebo jak je řešit. Vzdělávání je zaměřeno na regeneraci a kompenzaci jednostranné zátěže způsobené pobytem ve škole i v praktickém vyučování. Žáci se vedou ke kooperaci a využití pohybových aktivit k zesílení harmonických mezilidských vztahů v kolektivu. Žáci jsou vedeni k reálnému posuzování svých pohybových schopností a dovedností a k jejich uplatnění v pohybových aktivitách.

**Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání **65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**, část – Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast péče o zdraví zahrnuje teoretické i praktické znalosti v oblastech péče o zdraví, první pomoci a zásad jednání při situacích osobního ohrožení nebo mimořádných událostí. Žáci pracují s teoretickými pojmy i praktickými dovednostmi z oblasti zdravého životního stylu, rizikových faktorů poškozujících zdraví, základních úkolů ochrany obyvatelstva a poskytnutí první pomoci při úrazech či náhlé zdravotní příhodě.

Oblast tělesné výchovy se věnuje rozvíjení pohybových schopností a získávání nových pohybových dovedností. V teoretické oblasti je kladen důraz na zásady sportovního tréninku, odborné názvosloví, pravidla her a rozhodování. V pohybových dovednostech je věnována pozornost pořadovým cvičením, atletice, pohybovým hrám, testování tělesné zdatnosti a pohybu v přírodě.

Oblast zdravotní tělesné výchovy směřuje ke kolektivním cvičením podle druhu zdravotního oslabení, rozpoznání kontraindikovaných pohybových aktivit.

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- chápali význam zdravého životního stylu
- dovedli uplatňovat modelové situace k řešení konfliktních situací
- komunikovali při pohybových činnostech
- uplatňovali zásady sportovního tréninku
- dokázali uplatnit techniku a taktiku v základních sportovních odvětvích
- rozlišovali jednání fair play od nesportovního chování

- byli schopni odhadnout své pohybové možnosti v pohybových aktivitách

### **Výukové strategie**

Po nástupu do školy proběhne testování tělesné zdatnosti za pomoci standardizovaných motorických testů. Žáci se budou pod pedagogickým vedením ve výkonnostně homogenních skupinách seznamovat s jednotlivými sportovními odvětvími v rámci možností školy. Během školního roku budou žáci mít možnost zvyšovat svoji fyzickou zdatnost ve školní posilovně.

Součástí výuky budou celoškolské turnaje v jednotlivých sportovních odvětvích. Žáci budou využívat vybavení školy a používat cvičební úbor a obuv.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při výuce, hygienu práce a požární prevenci;
- schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi;
- na hloubku porozumění učivu;
- na samostatnost při řešení úkolů, s ohledem na ekonomické a ekologické aspekty.
- efektivitu při vykonávání pohybových činností
- iniciativu a podíl na skupinové práci

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Kompetence k učení:** žáci poznávají smysl a cíl svých aktivit, plánují a organizují vlastní činnost. Užívají osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka. Učitel hodnotí žáky způsobem, který jim umožňuje vnímat vlastní pokrok. Stanovuje dílčí vzdělávací cíle v souladu s cíli vzdělávacího programu. Dodává žákům sebedůvěru a sleduje pokrok všech žáků.

**Kompetence komunikativní:** žáci komunikují na odpovídající úrovni, účinně se zapojují do diskuse a osvojují si kultivovaný ústní projev. Učitel vyžaduje dodržování pravidel slušného chování, podle potřeby žákům v činnostech pomáhá. Zadává úkoly, při kterých mohou žáci spolupracovat.

**Kompetence sociální:** žáci spolupracují ve skupině, podílejí se na vytváření pravidel práce v týmu. V případě potřeby poskytnou pomoc nebo o ni požádají. Vytváří si pozitivní představu o sobě samém, která podporuje sebedůvěru a samostatný rozvoj. Učitel umožňuje každému žákovi zažít úspěch, zadává úkoly, při kterých mohou žáci spolupracovat. Požaduje dodržování správných postupů a dohodnuté kvality.

**Kompetence občanské:** žáci respektují názory ostatních, formují si volní a charakterové rysy. Učí se zodpovědně rozhodovat v určité situaci. Aktivně se zapojují do sportovních aktivit, rozhodují se v zájmu podpory a ochrany zdraví. Rozlišují a uplatňují práva a povinnosti vyplývající z různých rolí (hráč, rozhodčí, divák). Učitel vede žáky k tomu, aby brali ohled na druhé, vyžaduje dodržování pravidel slušného chování.

**Kompetence pracovní:** žáci jsou vedeni k efektivitě při organizování vlastní práce. Podílejí se na organizaci svého pohybového režimu, využívají znalostí a dovedností v běžné praxi. Ovládají základní postupy první pomoci. Učitel vede žáky k dodržování obecných pravidel bezpečnosti.

### **Občan v demokratické společnosti:**

Rozvoj schopnosti poznávání, sebepoznávání a sebepojetí, lidské vztahy.

### **Člověk a životní prostředí:**

Postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

### **Rozpracování odborných kompetencí**

**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:** žáci dodržují bezpečnost práce při vykonávání pohybových aktivit, osvojují si zásady a návyky zdraví neohrožující činnosti, prakticky nacvičují poskytování první pomoci.

### 1.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci</li> <li>- v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitele ovlivňující zdraví pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí</li> <li>- umělé dýchání, masáž srdce</li> <li>- přenos raněného</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení- výstroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede ho udržovat a ošetřovat</li> <li>- ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví</li> <li>- je schopen kultivovat své pohybové projevy</li> <li>- rozvíjí svalovou sílu</li> <li>- rozvíjí rychlost</li> <li>- rozvíjí vytrvalost</li> <li>- rozvíjí obratnost</li> <li>- rozvíjí pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc</li> <li>- provádí kotouly vřed a vzad</li> <li>- provede obtížný prvek s dopomocí, při cvičení uplatní svůj fyzický fond</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- užívá jednoduché taneční kroky</li> </ul>	<p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a hygiena při pohybových činnostech: používání vhodného oblečení – cvičební úbor a obutí</li> <li>- nástupy a hlášení</li> <li>- test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová</li> <li>- všestranně rozvíjející</li> <li>- kondiční - posilování</li> <li>- koordinační</li> <li>- kompenzační</li> <li>- relaxační</li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- akrobacie – kotouly</li> <li>- švédská bedna – přeskok</li> <li>- kondiční gymnastika</li> <li>- šplh s přírazem</li> <li>- polkový krok</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- zná atletickou terminologii</li> <li>- aplikuje techniku nové atletické disciplíny</li>   <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie</li> <li>- rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>- ovládá pravidla jednotlivých her</li>   <li>- využívá různé formy turistiky</li> <li>- dodržuje zásady chování při pobytu v přírodě</li>   <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li>   <li>- dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede soutěžit dle pravidel fair play</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy</li> <li>- sprint na 60 m, 100m</li> <li>- vytrvalostní běh na 300m, 800 m</li> <li>- běh v terénu</li> <li>- skok daleký - další techniky</li> <li>- hody na dálku (míček)</li> </ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kopaná - abeceda kopané</li> <li>- odbíjená - systém hry, nácvik činnosti v poli</li> <li>- nohejbal</li> <li>- florbal – herní systém</li> <li>- stolní tenis</li> <li>- vybíjená</li> <li>- košíková – systém hry, přihrávky, dribling, dvojtakt</li> </ul> <p><b>Turistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientace v krajině</li> <li>- celodenní turistický pochod</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul> <p><b>Celoškolní soutěže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stolní tenis</li> </ul>
---	--

## 2.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci</li> <li>- v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitele ovlivňující zdraví</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí</li> <li>- umělé dýchání, masáž srdce</li> <li>- přenos raněného</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení- výstroj a výbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>- ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví</li> <li>- je schopen své pohybové projevy</li> <li>- rozvíjí svalovou sílu</li> <li>- rozvíjí rychlost</li> <li>- rozvíjí vytrvalost</li> <li>- rozvíjí obratnost</li> <li>- rozvíjí pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- zná nebezpečí užívání dopingu</li> <li>- zná atletickou terminologii</li> </ul>	<p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a hygiena při pohybových činnostech: používání vhodného oblečení – cvičební úbor a obutí</li> <li>- záchrana a dopomoc</li> <li>- Test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová</li> <li>- všestranně rozvíjející</li> <li>- kondiční</li> <li>- koordinační</li> <li>- kompenzační</li> <li>- relaxační</li> </ul> <p><b>Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení s náčiním - švihadlo</li> <li>- akrobacie - přemet stranou s dopomocí</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy</li> <li>- sprint na 60 a 100 m</li> <li>- vytrvalostní běh na 300 m, 800 m</li> <li>- běh v terénu</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie</li> <li>- rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>- ovládá pravidla jednotlivých her</li>   <li>- využívá různé formy turistiky</li> <li>- zásady chování při pobytu v přírodě</li>   <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li>   <li>- dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede soutěžit dle pravidel fair play</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skok daleký</li> <li><b>Pohybové hry</b></li> <li>- kopaná – řízená hra</li> <li>- odbíjená - systém hry a řízená hra</li> <li>- nohejbal- řízená hra</li> <li>- florbal – herní systém</li> <li>- stolní tenis</li> <li>- košíková – řízená hra, přihrávky, dribling, dvojtakt</li>   <li><b>Turistika</b></li> <li>- orientace v krajině</li> <li>- celodenní turistický pochod</li>   <li><b>Testování tělesné zdatnosti</b></li> <li>- motorické testy</li>   <li><b>Celoškolní soutěže</b></li> <li>- stolní tenis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>	<p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- kontraindikované aktivity</li> </ul>

### 3.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci</li> <li>- v modelových situacích poskytne první pomoc sobě i jiným</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zdraví</b></p> <p><b>Zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitele ovlivňující zdraví</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> </ul> <p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik stabilizované polohy, zpevnění podvrknutého kotníku a naraženého zápěstí</li> <li>- stavy bezprostředně ohrožující život - bezvědomí</li> <li>- umělé dýchání, masáž srdce</li> <li>- přenos raněného</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení- výstroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede ho udržovat a ošetřovat</li> <li>- ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví</li> <li>- je schopen kultivovat své pohybové projevy</li> <li>- rozvíjí svalovou sílu</li> <li>- rozvíjí rychlost</li> <li>- rozvíjí vytrvalost</li> <li>- rozvíjí obratnost</li> <li>- rozvíjí pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	<p><b>2. Tělesná výchova</b></p> <p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a hygiena v TV</li> <li>- nástupy a hlášení</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží</li> <li>- test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul> <p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová</li> <li>- všestranně rozvíjející</li> <li>- kondiční</li> <li>- koordinační</li> <li>- kompenzační</li> <li>- relaxační</li> </ul> <p><b>Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení s náčiním</li> <li>- kondiční gymnastika</li> <li>- akrobacie – přemet stranou vpřed s dopomocí</li> <li>- stoj na rukou, na hlavě</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná nebezpečí užívání dopingu</li> <li>- zná atletickou terminologii</li>   <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce při týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- uplatňuje základy sportovní taktiky a strategie</li> <li>- rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>- ovládá pravidla jednotlivých her</li>   <li>- využívá různé formy turistiky</li> <li>- zásady chování při pobytu v přírodě</li>   <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li>   <li>- dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- dovede soutěžit dle pravidel fair play</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprint na 100 a 400 m</li> <li>- vytrvalostní běh</li> <li>- běh v terénu</li> <li>- skok daleký</li>   <li><b>Pohybové hry</b></li> <li>- kopaná – řízená hra</li> <li>- volejbal - systém hry a řízená hra</li> <li>- nohejbal- řízená hra</li> <li>- florbal – řízená hra</li> <li>- stolní tenis</li> <li>- košíková – řízená hra, přihrávky, dribling, dvojtakt</li>   <li><b>Turistika</b></li> <li>- orientace v krajině</li>   <li><b>Testování tělesné zdatnosti</b></li> <li>- motorické testy</li>   <li><b>Celoškolní soutěže</b></li> <li>- stolní tenis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>	<p><b>3. Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- kontraindikované aktivity</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce**  
**Učební osnova vyučovacího předmětu**

**ZÁKLADY EKONOMIKY**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 64 (0-1-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

**Pojetí vyučovacího předmětu**

**Obecné cíle**

Cílem předmětu je naučit žáky ekonomicky myslet, hospodařit ze svým soukromým majetkem tak, aby finančně zabezpečili sebe a svou rodinu v současné společnosti a aktivně vystupovali na trhu finančních produktů a služeb

**Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – Společenskovědní vzdělávání- člověk a hospodářství a ze Systému finanční gramotnosti na základních a středních školách. Finanční gramotnost jako správa osobních či rodinných financí zahrnuje 3 složky: gramotnost peněžní, cenovou a rozpočtovou. Nedílnou součástí finanční gramotnosti jsou také nezbytné makroekonomické aspekty i oblast daňová.

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- dokázali ekonomicky myslet, a tak uspěli v tržním ekonomickém systému
- dokázali si spočítat své finanční možnosti, a tak se nedostávali do složitých životních situací.
- orientovali se na trhu finančních produktů a služeb
- orientovali se na trhu práce, v pracovně-právních vztazích

**Výukové strategie**

K získání určitého obsahu znalostí a vědomostí se používá výklad. Žáci pracují s pracovními listy i reálnými dokumenty. Pracují samostatně či ve skupinách, využívá se metody kooperativního i skupinového vyučování, v některých případech pracují ve spolupráci s rodiči či zjišťují informace v terénu. Součástí výuky je návštěva peněžního ústavu a Úřadu práce. Při hodinách budou žáci používat sešity k zápisu poznatků a pracovní listy.

**Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Pro hodnocení je důležitá práce v hodině a plnění zadaných úkolů či samostatných prací. Doplňujícím kritériem jsou praktické úkoly (referáty, vyplňování formulářů).

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

**Kompetence k učení:** v řadě činností žáci vyhledávají informace, třídí je, zpracovávají do tabulek a grafů a vyvozují z nich závěr. Na závěr každého tématu si zopakují klíčové poznatky a zhodnotí své znalosti a dovednosti.

**Kompetence k řešení problémů:** žáci jsou vedeni k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo

problému, získali informace potřebné k jeho řešení, zdůvodnili varianty a vyhodnotili správnost zvoleného postupu. Žáci se připravují na to, aby při řešení problémů používali různé metody myšlení a myšlenkových operací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Žáci se připravují na týmové řešení problémů.

**Komunikativní kompetence:** žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali aktivně účastnit diskusí a zpracovávat běžné písemnosti a dokumenty.

**Kompetence sociální a personální:** činnosti jsou vedeny formou debaty celé třídy, v některých případech také formou práce ve skupinách. Žák je téměř neustále veden k tomu, aby se zapojoval do diskuze, je opakovaně vyzýván ke spolupráci a diskuzi s rodiči.

**Člověk a svět práce:** mnohé činnosti a témata přispívají v orientaci žáků v otázkách souvisejících s podnikáním a orientaci v tržním ekonomickém systému.

**Občan v demokratické společnosti:** učitel vede žáky k tomu, aby byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení. Vede žáky k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci. Vede žáky k tomu, aby se dovedli orientovat v mediálních obsazích, dokázali je kriticky hodnotit a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby.

**Člověk a digitální svět:** učitel vede žáky k tomu, aby dokázali komunikovat po internetu s úřady, bankami a aby dokázali získávat veškeré potřebné informace z internetu.

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - správně používá a aplikuje v praxi základní ekonomické pojmy	<b>1. Základy tržní ekonomiky</b> - potřeby, statky, služby, trh, cena
<b>Žák:</b> - rozpozná nominální hodnoty mincí a bankovek - orientuje se v hotovostním a bezhotovostním platebním styku - vysvětlí vliv inflace na hodnotu peněz - vysvětlí rozdíl mezi hrubou a čistou mzdou - vypočítá modelové příklady hrubé a čisté mzdy	<b>2. Peníze, mzdy</b> - české bankovky a mince - ochranné znaky - hotovostní a bezhotovostní platební styk - inflace - mzdy - základní pojmy, hrubá, čistá mzda - valorizace, životní minimum
<b>Žák:</b> - sestaví jednoduchý rozpočet domácnosti - uvede hlavní příjmy a výdaje domácnosti, rozliší pravidelné a jednorázové příjmy a výdaje, zváží nezbytnost jednotlivých výdajů - objasní princip vyrovnaného, schodkového a přebytkového rozpočtu	<b>3. Hospodaření domácnosti</b> - rozpočet domácnost - typy rozpočtu, jejich odlišnosti
<b>Žák:</b> - orientuje se v nabídkách finančních produktů - zná možnosti řešení přebytkového a schodkového rozpočtu - zná možnosti zajištění rizik v případě ztráty příjmů a ztráty majetku	<b>4. Finanční produkty</b> - možnosti při přebytku finančních prostředků - možnosti při nedostatku finančních prostředků - předlužení - jak se vyvarovat předlužení - zajištění rizik, pojištění
<b>Žák:</b> - zná práva spotřebitele - ví, jak reklamovat	<b>5. Ochrana spotřebitele, reklamační řízení</b> - práva spotřebitele - reklamační řízení

## 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> - vyhledává informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání - popíše postup při vyhledávání případného zaměstnavatele - uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy při jednání se zaměstnavatelem při uzavírání a ukončování pracovního poměru - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců	<b>1. Zaměstnanci</b> - pracovní poměr - pracovní smlouva - povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů - organizace pracoviště, pracovní doba - druhy škod, možnosti, předcházení, odpovědnost - trh práce - nezaměstnanost

<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje na příkladech druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- získá povědomí o trhu práce a funkci úřadů práce</li> <li>- porovnává možnosti rekvalifikace a uplatnění na trhu práce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- funkce úřadů práce, personální agentury</li> <li>- rekvalifikace</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady některé z daní</li> <li>- uvede příklady, co se z vybraných daní hradí</li> </ul>	<p><b>2. Daně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika vybraných druhů daní</li> <li>- účel výběru daní</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu**

### **HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 64 (2-0-0)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

**Pojetí vyučovacího předmětu**

**Obecné cíle**

Cílem vzdělávání v Hospodářských výpočtech je dosažení základních vědomostí, které mohou žáci používat nejenom při studiu hospodářských výpočtů. Tyto získané vědomosti mohou též využívat ve studovaném učebním oboru, a později i v běžném občanském životě. Výuka hospodářských výpočtů je směřovaná k co možná největšímu využívání kalkulátoru. Důraz je kladen nejenom na rozvoj matematické kompetence žáků, ale i jejich schopnosti spočítat základní početní výkony používané v běžných životních a pracovních situacích. Žáci získávají i teoretické znalosti a snaží se porozumět jednoduchému písemnému, nebo slyšenému zadání. Při hospodářských výpočtech dbáme na úpravu výpočtů, jejich přehledné uspořádání, přehlednému vyznačení výsledku, slovní odpovědi a popřípadě vytvoření přehledné tabulky. V průběhu výuky se žáci seznamují s některými reáliemi daného učebního oboru. Výuka je založena na modelu frontální výuky, ale žáci jsou v průběhu studia vystaveni i jiným variantám práce (skupinová práce, individuální přístup, problémové vyučování).

### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – Matematické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tematických celků, a to v návaznosti na učivo ostatních odborných předmětů. Převážně jde o různé výpočty, které nejsou složité, ale jde většinou o využití základních početních výkonů. Tyto výkony by měly být prováděny přesně, účelně a občas i rychle. Pro hospodářské výpočty je charakteristické co největší využívání kalkulátoru a to nejenom při výpočtech, ale i při kontrole správnosti výsledků. Není však možné vyloučit písemné výpočty, zejména písemné sčítání, odečítání, násobení a dělení.

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- pečlivě a čitelně psali číslice a tím si usnadnili kontrolu výpočtů i další zpracování čísel
- vhodně upravovali zápis čísel a oddělovali trojmístné skupiny číslic v šířce jedné číslice vlevo i vpravo od desetinné čáry
- nepřepisovali chybnou číslici nebo chybné číslo, ale správně přeškrtnli a nadepsali správné číslo
- měli přehledně upravené jednotlivé početní výkony, a tím si usnadňovali řešení úloh a kontrolu početního postupu
- přehledně vyznačovali výsledky, slovní odpovědi a vytvářeli přehledné tabulky
- dbali zásad správné volby účelného postupu výpočtu
- používali a převáděli běžné jednotky
- prováděli kontroly správnosti výsledku a používali výpočetní techniku (kalkulátory)

### **Výukové strategie**

Vzhledem k velkému množství výpočtů se při výuce hospodářských výpočtů zcela běžně využívají prostředky výpočetní techniky (převážně kalkulátory). Jde převážně o účelné a hospodárné využívání těchto kalkulátorů. Ve výuce bude základní metodou výkladu a práce s učebními texty, dále samostatné i skupinové práce žáků, dále metody rozhovoru a diskuze.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Základem hodnocení bude klasifikační řád SŠ Oselce. Hlavní důraz bude kladen na zjištění pochopení výkladu, porozumění poznatkům, samostatnost projevu žáka, jeho úsudku, schopnosti správně formulovat myšlenky, správné vyjadřování jak po stránce jazykové, tak i odborné. Písemné zkoušení bude prováděno formou písemné prověrky v trvání 10 – 15 minut, která je zpravidla zadána na jedno téma a ukazuje, jak student dané téma zvládl. Ústní

zkoušení bude prováděno zápisem příkladů na tabuli. Hodnocení bude prováděno průběžně, žáci budou hodnoceni za iniciativu a při tom by měla být zohledňována rozdílná úroveň schopnosti jednotlivých žáků.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Komunikativní kompetence:** vhodné vyjadřování a formulace myšlenek, schopnost diskuze a respektování názorů druhých

**Kompetence k učení:** aktivní účast žáků při společném řešení příkladů a počítání přiměřeně náročných příkladů

**Kompetence personální:** efektivní učení, schopnost aplikace poznatků teorie v praxi, plnit úkoly

**Občan v demokratické společnosti:** slušnost tolerance, odpovědnost při plnění úkolů

**Člověk a životní prostředí:** hospodárné zacházení s materiálem, ekologické zacházení s odpady

### **Rozpracování odborných kompetencí**

#### **Přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových výrobků:**

- vystavit kvantitativní a kvalitativní příjemku surovin
- vést jednoduchou skladovou evidenci

#### **Výroba kuchařských výrobků dle technologického postupu**

- stanovit správné množství surovin podle technologického postupu

#### **Dodržovat kvalitu výrobků**

- provádět výpočty podle platných norem a předpisů

#### **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- provádět výpočet hrubé a čisté mzdy
- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky

## **1. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pečlivě a čitelně píše číslice</li> <li>- vhodně upravuje zápis čísel a odděluje trojmístné skupiny číslic v šířce jedné číslice vlevo i vpravo od desetinné čáry</li> <li>- provádí kontrolu jednotlivých výpočtů</li> <li>- používá kalkulátor (výpočetní techniku)</li> </ul>	<b>1. Charakteristika hospodářských výpočtů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady hospodářských výpočtů</li> <li>- prostředky výpočetní techniky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí základní aritmetické operace</li> </ul>	<b>2. Získávání početní jistoty a hbitosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní početní výkony</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>s přirozenými čísly</li> <li>- provádí aritmetické operace s desetinnými čísly</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- vypočítá aritmetický průměr</li> <li>- vyřeší zmechanizované početní postupy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaokrouhlování čísel</li> <li>- aritmetický průměr</li> <li>- zmechanizované početní postupy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co jsou pojmenovaná čísla</li> <li>- provádí převádění jednotek délky</li> <li>- provádí převádění jednotek hmotnosti</li> <li>- provádí převádění jednotek dutých měř</li> <li>- provádí převádění jednotek množství</li> <li>- provádí převádění jednotek času</li> <li>- provádí základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li> </ul>	<p><b>3. Početní výkony s pojmenovanými čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenovaná čísla</li> <li>- převádění jednotek délky</li> <li>- převádění jednotek hmotnosti</li> <li>- převádění jednotek dutých měř</li> <li>- převádění jednotek množství</li> <li>- převádění jednotek času</li> <li>- základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyplní peněžní lístek a sečte jednotlivé položky</li> <li>- provádí základní aritmetické operace používané při přepočítávání valut dle kurzovních lístků</li> </ul>	<p><b>4. Peněžní jednotky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peněžní jednotky České republiky</li> <li>- peněžní jednotky jiných států</li> <li>- přepočty ve valutách a devizách</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá jedno procento ze základu</li> <li>- provádí výpočet procentové části</li> <li>- provádí výpočet ceny při zlevnění/zdražení</li> </ul>	<p><b>5. Procentový počet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- výpočet procentové části</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá spotřebu jednotlivých surovin a přísad na výrobu určitého počtu výrobků</li> </ul>	<p><b>6. Přepočty potravinových norem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočty pro výrobu výrobků</li> <li>- výpočty pro výdej skladových surovin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá jedlý podíl</li> <li>- provádí výpočet energetické hodnoty potravin</li> </ul>	<p><b>7. Výpočty energetické hodnoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet jedlého podílu</li> <li>- výpočet energetické hodnoty potravin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá nákupní ceny potravin</li> </ul>	<p><b>8. Výpočet ceny pokrmů a nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cenový systém</li> <li>- výpočet nákupní ceny potravin (surovin)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí správné využití normy přirozených ztrát a zásob v provozovnách cukrářské výroby</li> <li>- pojmenuje co je inventura a inventarizace</li> </ul>	<p><b>9. Výpočet zásob</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- normy přirozených ztrát a zásob</li> <li>- inventura, inventarizace</li> <li>- příklady operativní evidence</li> <li>- vyplňování skladových dokladů</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé skladové doklady a ví, co je základní skladové evidence</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>- rozlišuje základní pojmy jednotlivých složek mzdy</li> </ul>	<p><b>10. Výpočet mzdy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- výpočet hrubé mzdy</li> <li>- výpočet čisté mzdy</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu**

### POČÍTAČE

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 96 (1-1-1)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle**

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit

optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých infromatických problémů. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání **65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**, část – Informatické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do 3 ročníků.

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;
- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; - zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.
- ovládali potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, a využívali je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života;
- samostatně rozhodovali, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít

### **V afektivní oblasti směřuje infromatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:**

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly. Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S infromatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. V případě potřeby lze přizpůsobit výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu studijním předpokladům žáků.

### **Výukové strategie**

Při práci ve škole řeší žáci úkoly pomocí počítače, vyučující opravuje práci žáků a dbá na

správné návyky práce na počítači. Vyučování probíhá v odborné počítačové učebně.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kriteria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Důraz při hodnocení je kladen na praktickou činnost při ovládnutí výpočetní techniky, na samostatné řešení úkolů a aktivitu žáků ve výuce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Digitální kompetence** žáci se učí pracovat osobním počítačem a dalšími prostředky digitálních technologií. Žáci získávají, posuzují, spravují, sdílí a sdělují data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu. Dále žáci vytváří, vylepšují a propojují digitální obsah v různých formátech; vyjadřují se za pomoci digitálních prostředků. Žáci využíváním digitální technologie se snaží si usnadnit práci, zautomatizovat rutinní činnosti, zefektivnit či zjednodušit své pracovní postupy a zkvalitnit výsledky své práce; Žáci se také vyrovnávají s proměnlivostí digitálních technologií a posuzují, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažují rizika a přínosy; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednají eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

**Kompetence k učení:** žáci využívají k učení všechny dostupné informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných spolužáků a spolupracovníků na pracovištích

**Komunikativní kompetence:** žáci se učí vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, naslouchat druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu diskuse

**Personální kompetence:** žáci reálně posuzují své fyzické a duševní možnosti, odhadují důsledky svého jednání a chování, učí se reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku

**Občanské kompetence:** žáci se učí chápat význam životního prostředí pro člověka, jednat odpovědně a samostatně

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** žáci si uvědomují význam celoživotního vzdělávání a učí se přizpůsobovat měnícím se podmínkám

### **Rozpracování odborných kompetencí**

#### **Uplatňovat požadavky na hygienu**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností

#### **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

#### **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

## Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomiky a s ohledem na životní prostředí

### 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru;</li><li>- uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat; - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení;</li><li>- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění;</li><li>- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;</li></ul>	<p><b>1. Data a informace</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači;</li><li>- chyby v interpretacích dat;</li></ul> <p><b>Kódování a přenos dat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- velikost souboru, bity a bajty;</li><li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;</li></ul> <p><b>Modelování</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);</li></ul>

### 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky;</li><li>- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení;</li><li>- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém;</li><li>- upraví navržený postup pro obdobný problém;</li><li>- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program;</li></ul>	<p><b>1. Vývoj, testování a provoz software</b></p> <p><b>Návrh programu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;</li><li>- různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost;</li></ul> <p><b>Základy tvorby programu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- návrh jednoduchého a přehledného programu;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná a opraví v něm chybu;</li> <li>- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program;</li> <li>- používá opakování a větvení programu; <ul style="list-style-type: none"> <li>- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hledání chyb ve vlastním programu;</li> <li>- autorství a licence programu;</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi;</li> <li>- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti;</li> <li>- pro vymezený problém sestaví tabulku;</li> <li>- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní;</li> <li>- řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce;</li> <li>- identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je</li> </ul>	<p><b>2. Informační systémy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informační systémy využívané v oboru</li> <li>- účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění;</li> <li>- tabulka, její struktura</li> <li>- vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy);</li> <li>- řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky;</li> <li>- postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu;</li> <li>- tvorba evidence dat;</li> </ul>

### 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení;</li> <li>- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;</li> <li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> <li>- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;</li> </ul>	<p><b>1. Digitální technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současná výpočetní zařízení, základní komponenty;</li> <li>- vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty;</li> <li>- operační systém, jeho funkce a typy;</li> <li>- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií);</li> <li>- typy počítačových sítí;</li> </ul>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc;</li> <li>- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.</li> </ul>	<p><b>2. Bezpečnost v digitálním prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir);</li> <li>- sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly);</li> <li>- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;</li> <li>- digitální stopa <ul style="list-style-type: none"> <li>– vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií;</li> </ul> </li> <li>- sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu**

## STOLNIČENÍ

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**  
**Celkový počet hodin za studium: 64 (1-1-0)**  
**Platnost od: 1. 9. 2025**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Cílem je poskytnout žákům vědomosti o základních pravidlech společenského chování a o pravidlech a technice jednoduché obsluhy.

#### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – chování pracovníků ve službách.

#### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- se chovali a jednali podle pravidel společenského chování
- dbali o úpravu zevnějšku a dodržovali zásady osobní i pracovní hygieny
- uměli správně používat a udržovat běžný inventář k obsluze hostů
- pochopili techniku jednoduché obsluhy při různých příležitostech
- používali gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků

#### **Výukové strategie**

K získání určitého obsahu znalostí a vědomostí se používá výklad. Důraz je kladen na vyhledávání informací v odborné literatuře. Významná je i úloha názorných učebních pomůcek (video, fotografie, vyobrazení, předlohy, nákresy apod.), doplněná praktickou činností.

Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu technologie, samostatné zpracování daných témat. Při hodinách budou žáci používat sešity k zápisu poznatků.

#### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce. Pro hodnocení je důležité zkoušení alespoň 1x písemně a 1x ústně. Doplnujícím kritériem jsou praktické úkoly (samostatné zpracování zadaných témat).

#### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Kompetence k učení:** žáci ovládají práci s textem, vyhledávají a zpracovávají informace, využívají k učení různé informační zdroje.

**Komunikativní kompetence:** žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání, formulují své myšlenky srozumitelně.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, jsou vedeni k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti, k přizpůsobení se měnícím se pracovním podmínkám

**Člověk a životní prostředí:** zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

**Člověk a svět práce:** motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, umí si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

#### **Rozpracování odborných kompetencí**

### **uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu

### **ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**

- udržování a zabezpečení použitého inventáře

### **dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

### **usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohlednit požadavky klienta (zákazníka, občana)

### **jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky

## **1. ročník**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí význam stolničení</li><li>- popíše obecné zásady a pravidla společenského chování</li><li>- na příkladech vysvětlí chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle</li></ul>	<b>1. Úvod do předmětu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- pojem a význam stolničení</li><li>- pravidla společenského chování</li><li>- chování obsluhujících na pracovišti</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše úklid a přípravu pracoviště</li><li>- popíše pracovní oděv a pomůcky obsluhujících</li></ul>	<b>2. Úklidové a přípravné práce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava pracoviště na provoz</li><li>- pracovní obleky</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje malý a velký stolní inventář</li><li>- popíše způsoby použití inventáře</li><li>- popíše čištění a údržbu inventáře</li></ul>	<b>3. Inventář na úseku obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- funkce malého stolního inventáře</li><li>- restaurační prádlo</li><li>- příbory</li><li>- inventář na podávání pokrmů</li><li>- inventář na podávání nápojů</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jídelní lístek včetně náležitostí</li> <li>- rozezná druhy jídelních lístků</li> <li>- uplatňuje gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku</li> <li>- vyjmenuje pořadí pokrmů na jídelním lístku</li> </ul>	<b>4. Jídelní lístek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- funkce jídelního lístku</li> <li>- náležitosti jídelního lístku</li> <li>- gastronomická pravidla</li> </ul>
--	--

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví nápojový lístek včetně náležitostí</li> <li>- vyjmenuje sortiment nápojů</li> </ul>	<b>1. Nápojový lístek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náležitosti nápojového lístku</li> <li>- pořadí nápojů na nápojovém lístku</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje povinnosti obsluhujících a zásady obsluhy</li> <li>- popíše systémy, techniku a způsoby obsluhy</li> <li>- popíše způsoby podávání jídel a nápojů</li> <li>- vyjmenuje a popíše vhodný inventář pro podávání jídel a nápojů</li> </ul>	<b>2. Základní pravidla obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena práce obsluhujících</li> <li>- zásady a pravidla obsluhy</li> <li>- systémy obsluhy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam, druhy a účel hostin</li> <li>- popíše přípravu a prostírání slavnostní tabule</li> <li>- připraví slavnostní tabuli</li> </ul>	<b>3. Slavnostní stolničení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hostiny: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. způsoby pohoštění: bankety, rauty koktejly, čaj o páté.....</li> <li>2. podle objednavatele hostiny: soukromé, státní, podnikové....</li> </ol> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše různé způsoby prodeje a sužeb</li> <li>- popíše obsluhu v dopravních prostředcích</li> </ul>	<b>4. Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- různé druhy prodeje</li> <li>- obsluha v dopravní prostředcích</li> </ul>

Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu

### ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Školní vzdělávací program: Kuchařské práce

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 64 (2-0-0)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Vyučovací předmět pomáhá orientovat se ve strojích a zařízeních používaných při výrobě, podávání a uchovávání pokrmů.

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné množství vědomostí, které souvisí s procesy při výrobě a uchovávání kuchařských a cukrářských výrobků včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku, naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání potřebných dovedností při odborném výcviku.

### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a bytovací služby, část – chování pracovníků ve službách. Žáci získají všeobecné poznatky o strojích a zařízeních používaných v gastronomickém provozu, seznámí se s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou, běžnou údržbou, hygienou zařízení, organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování. Poznatky ze zařízení závodu jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech- „Potraviny a výživa“, „Technologie“, „Odborný výcvik“.

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:**

- se seznámil s vybavením a provozem společného stravování.
- hospodárně využíval potřebné suroviny a energii při výrobě
- dovedl si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměl i aplikovat novou výrobní technologii.
- postupně rozvíjel vědomosti a dovednosti včetně dodržování technologických a hygienických zásad.

### **Výukové strategie**

Formou výkladu, diskuze, samostatné práce, skupinové práce.

Vlastní poznávací činností žáků, jejich aktivitou.

Výuka pomocí – učebnice, audiovizuální výukou, názornou pomůckou.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Pro hodnocení je důležité zkoušení alespoň 1x písemně a 1x ústně. Dále jsou žáci hodnoceni za iniciativu. Doplňujícím kritériem jsou praktické úkoly (samostatné zpracování daných témat).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat**

#### **Komunikativní kompetence**

Absolvent je schopen

- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu
- vést práci s odbornou terminologií
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

## **Občanské kompetence**

Absolvent je schopen

- komunikovat, vyjednávat a řešit konflikty
- vytvořit demokratické prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky s učitelem.

## **Kompetence k učení**

Absolvent je schopen

- využívat k učení různé informační zdroje s ohledem na rozdílnou úroveň schopností žáků
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

## **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Absolvent je schopen

- využívat poznatků v praktickém životě a i v jiných předmětech
- přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám

## **Průřezová témata:**

**Občan v demokratické společnosti:** naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.

**Člověk a životní prostředí:** zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

**Člověk a svět práce:** motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, umí si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

## **Rozpracování odborných kompetencí**

### **uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu
- skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uplatnění a na hygienu

### **ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**

- používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu

### **dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

### **jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- efektivně hospodařit s finančními prostředky

## 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<ul style="list-style-type: none"><li>- Žák:</li><li>- charakterizuje vybavení výrobního střediska</li><li>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li></ul>	<b>1. Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní členění a vybavení výrobního střediska</li><li>- příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje jednotlivé druhy skladů jejich vybavení</li><li>- vysvětlí požadavky na ošetření a skladování potravin</li></ul>	<b>2. Sklady</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- druhy skladů</li><li>- základní vybavení skladů</li><li>- bezpečnost a hygiena skladů</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje umývací stroje a dřezy,</li><li>- stroje na zpracování těsta a masa</li><li>- popíše jednotlivé stroje</li><li>- orientuje se v zařízení na uchovávání pokrmů a nápojů</li><li>- dokáže popsat mytí a dezinfekci kuchyňských strojů a bezpečnost práce</li><li>- vysvětlí rozdíl mezi chladicím a mrazicím zařízením a jejich hygienu</li></ul>	<b>3. Technologická zařízení ve výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umývací stroje a dřezy</li><li>- stroje na zpracování těsta</li><li>- stroje na zpracování masa</li><li>- zařízení na uchovávání pokrmů a nápojů (vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně, termosy)</li><li>- mytí a dezinfekce kuchyňských strojů, bezpečnost práce</li><li>- druhy chladicích a mrazicích zařízení</li><li>- hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení</li></ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu**

## **TECHNOLOGIE**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 320 (3-3-4)**  
**Platnost od: 1. 9. 2025**

## **Pojetí vyučovacího předmětu**

### **Obecné cíle**

Vyučovací předmět technologie seznamuje žáky s klasickými i moderními technologickými postupy výroby běžných teplých a studených pokrmů. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a na využití vnitřností.

Poskytuje potřebné znalosti o předběžné přípravě a úpravě potravin. Zabývá se charakteristickými vlastnostmi jednotlivých pokrmů.

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné množství vědomostí, které souvisí s technologickými procesy při výrobě a dohotovení kuchařských pokrmů, včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku, naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání potřebných dovedností při odborném výcviku.

### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se seznámí s potravinami rostlinného i živočišného původu, s rozdělením jatečných zvířat, drůbeže, ryb, zvěřiny a vnitřností. Seznámí se s technologickými postupy teplých a studených pokrmů, s přípravou jednoduchých moučníků, moučných pokrmů a jejich předběžnou přípravou.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení závodů, Hospodářské výpočty a Odborný výcvik a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:**

- hospodárně využíval potřebné suroviny a energii při výrobě, dovedl si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměl i aplikovat novou výrobní technologii.
- postupně rozvíjel vědomosti a dovednosti včetně dodržování technologických a hygienických zásad.
- samostatně pracoval a rozhodoval se, využíval znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházel s potravinami a získal podvědomí o ekologickém chování.
- uměl pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů

### **Výukové strategie**

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, potravinářské výstavy), přednášky (hygienické normy). Jako formy výuky jsou začleňovány projekty – vedení sešitu technologie, samostatné zpracování zadaných témat. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.

## **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Oselce 1.

Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých celků, 2 x ročně jsou vědomosti ověřovány pomocí souhrnného testu, 1x ročně samostatné práce, odevzdané v určeném termínu. Dále jsou žáci hodnoceni za iniciativu.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat**

### **Komunikativní kompetence**

- schopnost vyjadřovat se přiměřeně a srozumitelně v psaném i mluveném projevu
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

### **Občanské kompetence**

- dále se vzdělává, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky s učitelem.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem)
- být finančně gramotný

### **Kompetence k učení**

- využívat k učení všechny dostupné informační zdroje s ohledem na rozdílnou úroveň schopností žáků
- vést k práci s odbornou terminologií
- ovládat práci s textem

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

- využívat poznatků teorie v praktickém životě
- přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám a mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

**Člověk a životní prostředí:** zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

**Člověk a svět práce:** motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, umí si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

## **Rozpracování odborných kompetencí**

### **uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu
- skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uplatnění a na hygienu

### **ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**

- pomoc při přípravě pokrmů
- příprava teplých pokrmů a příloh
- příprava vybraných studených pokrmů

- příprava teplých nápojů
- dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu

**dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

**usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohlednit požadavky klienta (zákazníka, občana)

**jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady

**1. ročník**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní hygienické požadavky a předpisy</li> <li>- dokáže vysvětlit význam technologie</li> <li>- se orientuje v zásadách správné</li> </ul>	<p><b>1 Úvod do předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> <li>- vývoj kuchařství</li> <li>- význam technologie</li> <li>- zásady správné výživy</li> </ul>

výživy	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše předběžnou přípravu rostlinného i živočišného původu</li> <li>- vysvětlí a popíše mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření a kořenění potravin</li> </ul>	<b>2. Předběžná úprava potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rostlinného původu</li> <li>- živočišného původu</li> <li>- mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření</li> <li>- kořenění potravin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úpravu potravin za studena a za syrova a vysvětlí význam této úpravy</li> <li>- ovládá základní tepelné úpravy a vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a vysvětlí použití v praxi</li> </ul>	<b>3. Základní technologické úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava potravin za studena a zasyrova</li> <li>- základní tepelné úpravy – vaření</li> <li>- dušení</li> <li>- pečení</li> <li>- smažení</li> <li>- další tepelné úpravy - zapékání, gratinování, pečení na rožni, rožni, grilu, úpravy v mikrovlnné troubě, úpravy v konvektomatu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vysvětlit názvosloví</li> <li>- si uvědomuje význam receptur</li> </ul>	<b>4. Seznámení s odbornou literaturou</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odborná kuchařská literatura, názvosloví</li> <li>- význam receptur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy různých druhů vývarů</li> <li>- vyjmenuje rozdíl mezi hnědou a bílou polévkou a uvede příklady</li> <li>- správně uvádí rozdíl mezi zavářkou a vložkou do hnědých polévek a zná jejich přípravu</li> <li>- vysvětlí dochucování a zjemňování polévek</li> </ul>	<b>5. Polévky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení</li> <li>- druhy vývarů, jejich úprava</li> <li>- hnědé polévky</li> <li>- zavářky a vložky do hnědých polévek</li> <li>- bílé polévky a jejich úprava</li> <li>- přesnídávkové polévky</li> <li>- zdravotní polévky</li> <li>- dochucování a zjemňování polévek</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje technologické postupy přípravy příloh a dokáže je zařadit</li> <li>- vyjmenuje jednoduché saláty a jejich technologický postup</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy kompotů</li> </ul>	<b>6. Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam příloh</li> <li>- přílohy z brambor, z mouky a obilovin, z těstovin, ze zeleniny, z luštěnin</li> <li>- doplňky k pokrmům</li> <li>- jednoduché saláty</li> <li>- kompoty</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše přípravu jednotlivých bezmasých pokrmů</li> <li>- vysvětlí úprava a použití vajec</li> </ul>	<b>7. Bezmasé pokrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a podávání</li> <li>- pokrmy z brambor, těstovin, rýže a krup, zeleniny, hub, luštěnin, ze sýrů a tvarohu</li> <li>- úprava a použití vajec</li> <li>-</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozdělit moučníky</li> <li>- popíše technologické postupy</li> </ul>	<b>8. Moučníky, zmrzliny, ovocné saláty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení moučníků</li> <li>- kaše, pudinky, nákypy, lité těsto,</li> </ul>

<p>přípravy jednotlivých těst</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy moučníků a popíše jejich přípravu</li> <li>- vysvětlí přípravu sladkých teplých omáček a polev</li> <li>- dovede vyjmenovat zmrzliny a výrobky ze zmrzlin</li> <li>- zná ovocné saláty</li> </ul>	<p>piškotové těsto,šlehané hmoty,třené těsto,bramborové těsto,kynuté těsto,moučníky z tvarohu a tvarohového těsta,moučníky z těstovin,náplně do těst,listové těsto,linecká těsta,vaflové těsto,pálená hmota</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sladké teplé omáčky,polevy</li> <li>- druhy zmrzlin,zmrzlinové poháry</li> <li>- druhy ovocných salátů</li> </ul>
---	--

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže se aktivně zapojit do opakování probraného učiva 1. ročníku</li> </ul>	<p><b>1. Učivo 1. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování učiva 1. ročníku</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a rozdělí omáčky a dokáže popsat jejich přípravu</li> </ul>	<p><b>2. Omáčky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení omáček</li> <li>- omáčky a jejich úprava</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé části hov. masa a vysvětlí jeho použití</li> <li>- zná technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav hov.masa a uvede příklady pokrmů</li> <li>- vyjmenuje hovězí droby a jeho použití</li> </ul>	<p><b>3. Pokrmy z hovězího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a použití jednotlivých částí</li> <li>- úprava vařením</li> <li>- úprava dušením</li> <li>- úprava pečením</li> <li>- úprava hovězích drobů</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé části tel. masa a vysvětlí jeho použití</li> <li>- zná technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav tel.masa a uvede příklady pokrmů</li> <li>- vyjmenuje telecí droby a jeho použití</li> </ul>	<p><b>4. Pokrmy z telecího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a použití jednotlivých částí</li> <li>- úprava zaděláváním</li> <li>- úprava dušením</li> <li>- úprava pečením</li> <li>- úprava smažením</li> <li>- úprava telecích drobů</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé části vepřového masa a vysvětlí jeho použití</li> <li>- dokáže vysvětlit technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav vepřového masa a uvede příklady pokrmů</li> <li>- dokáže vysvětlit recepty na vepřové hody</li> <li>- vyjmenuje vepřové droby a jeho</li> </ul>	<p><b>5. Pokrmy z vepřového masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a použití jednotlivých částí</li> <li>- úprava vařením</li> <li>- úprava dušením</li> <li>- úprava pečením</li> <li>- úprava smažením</li> <li>- vepřové hody</li> <li>- úprava vepřových drobů</li> </ul>

použití	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé části skop. masa a vysvětlí jeho použití</li> <li>- vysvětlí technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav skop.masa a uvede příklady pokrmů</li> </ul>	<b>6. Pokrmy ze skopového masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a použití jednotlivých částí</li> <li>- základní technologické úpravy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a rozdělí drůbež</li> <li>- vysvětlí technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav drůbežního masa a uvede příklady pokrmů</li> <li>- uvede příklady úpravy drůbků</li> </ul>	<b>7. Pokrmy z drůbeže</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- úprava vařením</li> <li>- úprava zaděláváním</li> <li>- úprava dušením</li> <li>- úprava pečením</li> <li>- úprava smažením</li> <li>- úprava drůbků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a rozdělí zvěřinu</li> <li>- vysvětlí technologické postupy u jednotlivých tepelných úprav zvěřiny a uvede příklady pokrmů</li> </ul>	<b>8. Pokrmy ze zvěřiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- základní technologické úpravy</li> </ul>

### 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže se aktivně zapojit do opakování probraného učiva 2. ročníku</li> </ul>	<b>1. Učivo 2. ročníku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování učiva 2. ročníku</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a rozdělí ryby</li> <li>- popíše jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů z ryb</li> </ul>	<b>2. Pokrmy z ryb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení ryb</li> <li>- základní technologické úpravy ryb</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam mletí masa</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé suroviny pro přípravu směsí</li> <li>- vysvětlí technologické postupy jednotlivých pokrmů</li> </ul>	<b>3. Pokrmy z mletého masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam mletí masa</li> <li>- příprava směsí pro jednotlivé pokrmy</li> <li>- základní technologické úpravy pokrmů z mletého masa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jatečné části a druhy masa vhodné pro přípravu minutek</li> <li>- vysvětlí technologické postupy u jednotlivých pokrmů na objednávku</li> <li>- popíše závěrečnou úpravu pokrmů na objednávku</li> </ul>	<b>4. Pokrmy na objednávku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití jatečných částí a druhů masa pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>- pokrmy na objednávku z jatečného masa, drůbeže, drobů</li> <li>- dokončovací práce</li> </ul>
	<b>5. Pokrmy studené kuchyně</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam studená kuchyně a popíše rozdělení do skupin</li> <li>- vysvětlí technologické postupy jednotlivých pokrmů studené kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení studené kuchyně</li> <li>- příprava jednotlivých pokrmů studené kuchyně</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše přípravu a úpravu jednotlivých studených předkrmů</li> <li>- popíše přípravu a úpravu jednotlivých teplých předkrmů</li> </ul>	<b>6. Předkrm</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené předkrm a jejich úprava</li> <li>- teplé předkrm a jejich úprava</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje teplé nápoje a popíše přípravu a úpravu</li> <li>- vyjmenuje teplé nápoje a popíše jejich úpravu</li> </ul>	<b>7. Nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teplé nápoje a jejich úprava</li> <li>- studené nápoje a jejich úprava</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pravidla dietního stravování</li> <li>- vyjmenuje diety a jejich rozdělení</li> <li>- uvede receptury dietních pokrmů</li> </ul>	<b>8. Léčebná výživa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla dietního stravování</li> <li>- diety - rozdělení</li> <li>- receptury dietních pokrmů</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pokrmy cizí kuchyně</li> </ul>	<b>9. Pokrmy cizí kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- receptury pokrmů cizí kuchyně</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy polotovarů</li> </ul>	<b>10. Polotovary</b>

Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu

### POTRAVINY A VÝŽIVA

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 192 (2-2-2)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

### **Pojetí vyučovacího předmětu:**

#### **Obecné cíle**

Žáci jsou vedeni k získání základních vědomostí o surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, správné výživě, jejím významu pro zdraví člověka. Seznámí se se zásadami diferencované stravy, léčebné výživy a s pravidly hygieny výživy, se zásadami správného využívání potravin, osobní a provozní hygieny a péče o životní prostředí. Získané poznatky jsou schopni uplatnit v praktické činnosti.

#### **Charakteristika učiva**

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a bytovací služby, část – Stravovací služby.

Učivo předmětu tvoří poznatky o surovinách pro přípravu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, skladování a manipulaci s nimi, zásadách správné výživy ve vztahu ke zdravému životnímu stylu, zásadách diferencované stravy, léčebné výživy, hygieny výživy a hospodárnosti při zacházení s potravinami. Předmět má úzké mezipředmětové vztahy s předměty „Technologie“ a „Odborný výcvik“

#### **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- byli schopni na základě získaných vědomostí v praktické činnosti správně a efektivně používat potraviny pro přípravu pokrmů
- byli schopni samostatně posoudit správnost svého počínání
- byli ochotni a schopni se v odborných vědomostech a dovednostech zdokonalovat.

#### **Výukové strategie**

Ve výuce bude základní metodou výkladu a práce s učebními texty, dále samostatné i skupinové práce žáků, dále metody rozhovoru a diskuze.

#### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Základem hodnocení bude „Klasifikační řád SŠ Oselce. Hlavní důraz bude kladen na zjištění pochopení výkladu, porozumění poznatkům, samostatnost projevu žáka, jeho úsudku, schopnosti správně formulovat myšlenky, správné vyjadřování jak po stránce jazykové, tak i odborné. Hodnocení bude prováděno průběžně, při tom by měla být zohledňována rozdílná úroveň schopností žáků.

#### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat**

**Komunikativní:** vhodné vyjadřování a formulace myšlenek, schopnost diskuze a respektování názorů druhých

**Personální:** efektivní učení, schopnost aplikace poznatků teorie v praxi, plnit úkoly

#### **Uplatnění průřezných témat:**

**Občan v demokratické společnosti:** slušnost, tolerance, odpovědnost při plnění úkolů

**Člověk a životní prostředí:** hospodárné zacházení s potravinami, ekologické zacházení s odpady

## 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše rozdělení poživatin, objasní rozdíl mezi potravinami, nápoji a pochutinami</li> </ul>	<b>Poživatiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potraviny</li> <li>- pochutiny</li> <li>- nápoje</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí zásady správné manipulace z potravinami a dodržování hygieny</li> </ul>	<b>Manipulace a hygiena potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní hygienická pravidla při manipulaci s potravinami</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- pracovní oděv</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí zásady správného skladování různých druhů potravin, druhy skladů a vedení základní skladové evidence</li> <li>- uvede příčiny znehodnocování potravin a důsledky na zdraví člověka</li> </ul>	<b>Skladování potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladovací podmínky</li> <li>- druhy skladů</li> <li>- záruční lhůta</li> <li>- příčiny kažení potravin</li> <li>- alimentární nákazy a otravy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam konzervace potravin a popíše způsoby konzervace</li> </ul>	<b>Konzervace potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam konzervace</li> <li>- způsoby konzervace -sterilizace, pasterizace, mražení, sušení, kandování, kvašení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede rozdělení potravin podle původu a příklady</li> <li>- popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny jejich význam a funkci ve výživě</li> </ul>	<b>Rozdělení a složení potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení potravin podle původu (rostlinné, živočišné a uměle vyrobené)</li> <li>- základní živiny – tuky, cukry, bílkoviny</li> <li>- vedlejší živiny – vitamíny, minerální látky</li> <li>- voda, vláknina</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojmy energetická a biologická hodnota potravin</li> </ul>	<b>Energetická a biologická hodnota potravin</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam trávicího procesu, trávicí soustavu člověka a způsob přeměny živin v průběhu trávení</li> </ul>	<b>Základy fyziologie výživy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trávicí ústrojí a jeho funkce</li> <li>- proces trávení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam brambor ve výživě, popíše jejich složení, tržní druhy, varné typy, způsob skladování a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<b>Brambory</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a složení brambor</li> <li>- tržní druhy brambor</li> <li>- použití brambor v kuchyni</li> <li>- výrobky z brambor</li> <li>- skladování brambor</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam zeleniny ve výživě, popíše její složení, rozdělení, způsob skladování a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Zelenina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a složení zeleniny</li> <li>- druhy zeleniny (kořenová, košťálová, listová, cibulová, plodová, lahůdková zelenina)</li> <li>- skladování a konzervace zeleniny</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam ovoce ve výživě, popíše jeho složení, rozdělení, způsob skladování a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Ovoce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- složení a význam ovoce</li> <li>- druhy ovoce (jádrové, peckové, drobné, lesní, skořápkové, citrusové, exotické)</li> <li>- konzervace ovoce a ovocné výrobky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam hub ve výživě, popíše jejich složení, rozdělení a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Houby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a složení hub</li> <li>- druhy hub (jedlé, nejedlé, jedovaté)</li> <li>- použití hub v kuchyni</li> <li>- konzervace hub</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam luštěnin ve výživě, popíše jejich složení, rozdělení, způsob skladování a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Luštěniny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a složení luštěnin</li> <li>- druhy luštěnin (hrách, cizrna, čočka, fazol, sója)</li> <li>- použití v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam obilovin ve výživě, popíše jejich složení, popíše druhy obilovin a výrobky z nich, druhy mouky a dalších výrobků z obilovin, vysvětlí zásady skladování obilovin a obilných výrobků</li> <li>- uvede využití mouky a obilných výrobků pro přípravu pokrmů,</li> <li>- uvede druhy dalších výrobků z mouky (chléb, pečivo, těstoviny) a zásady jejich výroby</li> </ul>	<p><b>Obiloviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- složení a druhy obilovin</li> <li>- mlýnské zpracování</li> <li>- mouka její využití</li> <li>- skladování mouky</li> <li>- těstoviny, výroba a použití</li> <li>- chléb a pečivo – výroba a druhy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam kypřících prostředků při přípravě pokrmů a výrobků z mouky</li> <li>- uvede jejich druhy a zásady použití</li> </ul>	<p><b>Kypřící prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biologické kypřící prostředky (droždí)</li> <li>- chemické kypřící prostředky (uhličitan amonný, kypřící prášek, prášek do perníku, jedlá soda)</li> <li>- jiné druhy kypření těsta</li> <li>- skladování kypřících prostředků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam vajec ve výživě, popíše jejich složení, zásady jejich třídění, skladování a využití vajec při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Veje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam vajec ve výživě</li> <li>- druhy vajec a složení vejce</li> <li>- jakost a třídění vajec, vady vajec</li> <li>- vaječné výrobky</li> <li>- skladování vajec a vady vajec</li> <li>- zásady hygieny</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam mléka ve výživě, popíše jeho složení a druhy konzumního mléka podle trvanlivosti a tučnosti</li> <li>- uvede druhy výrobků z mléka a příklady jednotlivých druhů, popíše zásady jejich výroby</li> <li>- objasní zásady skladování mléka a mléčných výrobků</li> <li>- popíše použití mléka a mléčných výrobků při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Mléko a mléčné výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam mléka ve výživě</li> <li>- složení mléka</li> <li>- tržní druhy mléka</li> <li>- ošetření a konzervace mléka, skladování</li> <li>- mléčné výrobky (zakysané mléčné výrobky, smetana, máslo, tvaroh)</li> <li>- sýry (druhy sýrů, použití)</li> </ul>
--	--

## 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam tuků ve výživě, rozdělení podle původu a příklady</li> <li>- popíše získávání jednotlivých druhů tuků, výrobu tuků emulgovaných a zásady skladování tuků</li> <li>- objasní použití tuků při přípravě pokrmů.</li> </ul>	<p><b>Tuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení tuků podle původu</li> <li>- živočišné tuky</li> <li>- rostlinné tuky</li> <li>- umělé tuky</li> <li>- skladování tuků</li> <li>- použití tuků v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam cukru ve výživě, uvede rozdělení cukrů, druhy konzumního cukru a použití cukru při přípravě pokrmů</li> <li>- vysvětlí význam medu ve výživě, jeho vznik a druhy, zásady skladování a použití medu při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Cukry, med a umělá sladidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam cukrů ve výživě</li> <li>- výroba řepného cukru</li> <li>- tržní druhy cukru</li> <li>- použití cukru</li> <li>- význam a druhy medu</li> <li>- použití medu</li> <li>- umělá sladidla a jejich používání</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam koření ve výživě, jeho rozdělení a příklady, význam dochucovacích prostředků, kořeních směsí, uvede jejich druhy a využití při přípravě pokrmů</li> <li>- vysvětlí význam čaje ve výživě, popíše výrobu a druhy čaje</li> <li>- vysvětlí význam kávy ve výživě, popíše její výrobu, druhy čaje a využití</li> <li>- vysvětlí význam kakaa, popíše jeho výrobu a využití</li> <li>- popíše výrobu čokolády a její využití</li> </ul>	<p><b>Pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení pochutin</li> <li>- pochutiny zlepšující chuť (koření, dochucující přípravky)</li> <li>- povzbuzující pochutiny (káva, čaj, kakao)</li> <li>- výroba čokolády</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam dochucovacích prostředků, uvede jejich druhy a využití při přípravě pokrmů</li> <li>- vysvětlí význam želírovacích prostředků, uvede jejich druhy a využití při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Ostatní pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kečupy a protlaky</li> <li>- majonéza</li> <li>- tatarská omáčka</li> <li>- hořčice</li> <li>- želírovací přípravky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše charakteristiku jatečného masa, jeho složení, jakostní znaky a rozdělení podle druhů jatečných zvířat</li> <li>- objasní zásady zrání masa, příčiny jeho kažení a zásady správného skladování masa</li> <li>- vysvětlí účel veterinárních kontrol a značení masa</li> </ul>	<p><b>Jatečné maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masa a jeho složení</li> <li>- druhy masa</li> <li>- zrání masa</li> <li>- kažení a vady masa</li> <li>- veterinární kontrola</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam hovězího masa ve výživě a uvede jeho charakteristiku</li> <li>- zařadí tržní druhy masa do jakostních tříd</li> <li>- popíše využití hovězího masa a drobů při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Hovězí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika hovězího masa</li> <li>- dělení hovězího masa</li> <li>- použití hovězího masa v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam telecího masa ve výživě</li> <li>- uvede jeho charakteristiku, rozdělení do jakostních tříd</li> <li>- popíše využití telecího masa a drobů při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Telecí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika telecího masa</li> <li>- dělení telecího masa</li> <li>- použití telecího masa v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam vepř. masa ve výživě a uvede jeho charakteristiku</li> <li>- rozdělí maso do jakostních tříd</li> <li>- popíše využití vepřového masa a drobů při přípravě pokrmů</li> <li>- popíše získávání vepřového sádla a výrobu slaniny a jejich využití</li> </ul>	<p><b>Vepřové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a rozdělení vepřového masa</li> <li>- použití vepřového masa v kuchyni</li> <li>- vepřové sádlo, slanina a droby</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam skopového masa ve výživě a uvede jeho charakteristiku</li> <li>- rozdělí maso do jakostních tříd</li> <li>- popíše využití skopového masa při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b>Skopové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika skopového masa</li> <li>- dělení skopového masa</li> <li>- použití skopového masa v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše charakteristiku jehněčího a kůzlečího masa a využití ve výživě</li> <li>- popíše využití ostatních druhů mas</li> </ul>	<p><b>Jehněčí a kůzlečí maso a další druhy masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jehňata</li> <li>- kůzlata</li> <li>- kozí maso</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koňské maso</li> <li>- domácí králík a nutrie</li> </ul>
--	---

### 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí co jsou vedlejší jatečné produkty</li> <li>- vyjmenuje jejich druhy a popíše využití</li> </ul>	<b>Vedlejší jatečné produkty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kosti</li> <li>- krev</li> <li>- střeva</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní charakteristiku masných výrobků a popíše jejich druhy</li> <li>- popíše výrobu masových konzerv a polokonzerv</li> <li>- uvede jejich rozdělení a podmínky skladování</li> </ul>	<b>Masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masných výrobků</li> <li>- uzenářské výrobky</li> <li>- vařené výrobky</li> <li>- pečené výrobky</li> <li>- masové konzervy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam rybího masa ve výživě, jeho charakteristiku a uvede rozdělení ryb s příklady</li> <li>- popíše využití rybího masa při přípravě pokrmů a výrobě rybích konzerv a výrobků</li> </ul>	<b>Ryby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a složení rybího masa</li> <li>- rozdělení ryb (sladkovodní a mořské)</li> <li>- zpracování ryb a jejich využití v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy korýšů a měkkýšů a popíše jejich využití v kuchyni</li> </ul>	<b>Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a využití</li> <li>- korýši</li> <li>- měkkýši</li> <li>- další lahůdky (žáby, želvy, mořské řasy)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam drůbežího masa ve výživě, jeho charakteristiku a uvede rozdělení drůbeže</li> <li>- popíše využití drůbeže při přípravě pokrmů, výrobě drůbežích konzerv a výrobků z drůbežího masa</li> </ul>	<b>Drůbež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika drůbežího masa</li> <li>- rozdělení drůbeže</li> <li>- zpracování drůbežího masa a jeho využití v kuchyni</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam zvěřiny ve výživě a charakteristiku masa</li> <li>- uvede rozdělení zvěřiny (druhy a příklady)</li> <li>- popíše zvláštnosti při ošetření a zrání zvěřiny</li> </ul>	<b>Zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a složení masa zvěřiny</li> <li>- druhy zvěřiny</li> <li>- ošetření a zrání masa zvěřiny</li> <li>- kuchyňská úprava zvěřiny</li> <li>- skladování zvěřiny</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede využití zvěřiny při přípravě pokrmů</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využití konzervace masa</li> <li>- uvede způsoby konzervace masa</li> </ul>	<p><b>Konzervace masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a způsoby konzervace masa</li> <li>- chlazení, mrazení, nakládání, uzení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede rozdělení nápojů</li> <li>- vysvětlí význam vody</li> <li>- charakterizuje pitnou vodu</li> <li>- charakterizuje minerální vody a rozdělí je podle zadaných kritérií</li> <li>- vysvětlí podstatu nealkoholických nápojů, jejich rozdělení a uvede jednotlivé druhy a zásady při podávání</li> <li>- vysvětlí podstatu alkoholických nápojů</li> <li>- popíše výrobu piva, vína a lihovin</li> <li>- uvede zásady při podávání jednotlivých druhů alkoholických nápojů</li> <li>- vysvětlí vliv alkoholu na zdraví člověka</li> </ul>	<p><b>Nealkoholické a alkoholické nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení nápojů</li> <li>- voda</li> <li>- nealkoholické nápoje</li> <li>- alkoholické nápoje</li> <li>- zásady podávání nápojů</li> <li>- vliv alkoholu na člověka</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podstatu smíšené stravy, zásady správné výživy a diferencované stravy</li> <li>- sestaví diferencovaný jídelníček</li> </ul>	<p><b>Hlavní znaky správné výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady správné výživy</li> <li>- zásady diferencované stravy</li> <li>- výživa dětí a mladistvých</li> <li>- výživa dospělých</li> <li>- výživa starých osob</li> <li>- výživa nemocných</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní pojem výživová hodnota potravin a rozdělení potravin podle ní</li> <li>- vysvětlí pojmy biologická hodnota a energetická hodnota potravin</li> <li>- uvede rozhodující vlivy na změny biologické hodnoty potravin</li> <li>- objasní hlavní zásady hospodárnosti při zacházení s potravinami</li> </ul>	<p><b>Výživová, biologická a energetická hodnota potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy v oboru výživy a stravování</li> <li>- fyziologie výživy</li> <li>- výživová hodnota potravin</li> <li>- změny biologické hodnoty při uchovávání a zpracování</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu smíšené stravy, vegetariánství a stravy makrobiotické</li> <li>- vysvětlí důsledky nadbytku bílkovin, tuků sacharidů ve stravě</li> <li>- uvede klady a zápory uvedených směrů ve výživě člověka</li> </ul>	<p><b>Směry ve výživě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená strava</li> <li>- vegetariánská strava</li> <li>- makrobiotika</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam léčebné výživy a podstatu léčebných účinků stravy</li> </ul>	<p><b>Léčebná výživa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam léčebné výživy</li> <li>- léčebné diety</li> </ul>

- uvede druhy diet a jejich popis	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem životní prostředí a jeho vliv na kvalitu potravin</li> <li>- objasní pojem všeobecná hygiena a uvede její složky</li> <li>- vysvětlí pojmy osobní hygiena a její úkoly</li> <li>- uvede hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníka ve stravování</li> <li>- vysvětlí pojmy obecné epidemiologie</li> <li>- popíše příčiny nákazy a otravy z potravin</li> <li>- vyjmenuje druhy nákaz a druhy otrav z potravin,</li> <li>- uvede a vysvětlí základní pojmy sanitace v potravinářství a způsoby jejich provádění a očekávané výsledky</li> </ul>	<p><b>Základní pravidla hygieny výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí</li> <li>- hygiena výživy</li> <li>- obecná epidemiologie</li> <li>- sanitace v potravinářství</li> </ul>

**Střední škola a Základní škola, Oselce  
Učební osnova vyučovacího předmětu**

## **ODBORNÝ VÝCVIK**

**Obor vzdělávání: 65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

**Školní vzdělávací program: Kuchařské práce**

**Forma vzdělání: denní**

**Celkový počet hodin za studium: 1808 (14,5-21-21)**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

## Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Vyučovací předmět Odborný výcvik seznamuje žáky s klasickými i moderními technologickými postupy výroby jednoduchých pokrmů. Poskytuje potřebné znalosti o předběžné přípravě a úpravě potravin, přípravě studených pokrmů, polévek, omáček a jednoduchých moučníků, umí používat jednoduchou obsluhu.

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům soubor vědomostí a dovedností, které souvisí s technologickými procesy při vaření a dohotovení kuchařských pokrmů, včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku. Žáci jsou vedeni k ekonomickému hospodaření v souladu s udržitelným rozvojem s ohledem na životní prostředí.

## Charakteristika učiva

Vzdělávací obsah předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, část – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy o BOZP.

Žáci se učí připravit výrobní i odbytové středisko k jednotlivým činnostem. Seznámí se základy normování a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu. Dokáže připravit teplé polévky, základní druhy hnědých i bílých omáček typických pro českou kuchyni. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a na využití vnitřností. Při odborném výcviku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže a vnitřností. Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, příloh, přípravě jednoduchých moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy. Zapojuje se do přípravy rautů a banketů, které jsou připravovány SŠ Oselce 1. Odborný výcvik probíhá na gastronomických pracovištích školy a smluvních pracovištích. Hlavní činnost probíhá ve vzdělávacím centru školy v Blovicích. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech- „Potraviny a výživa“, „Technika provozu“, „Technologie“, „Hospodářské výpočty“.

## Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- dokázal rozpoznat jednotlivé druhy surovin, polotovarů a hotových výrobků, sledoval nové produkty a technologie
- respektoval trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- ve své budoucí profesi uplatňoval požadavky na hygienu v gastronomii a výrobě pokrmů
- byl schopen samostatně zvládnout zadané úkoly
- byl schopen podle svých schopností používat normy a vypočítat množství surovin
- používal správně a vhodné pracovní pomůcky a prostředky, bezpečné pracovní postupy při práci se stroji a zařízením

- pracoval a jednal zodpovědně, usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbal na zabezpečování parametrů kvality procesů
- cílevědomě přistupoval k týmové i samostatné práci
- rozvíjel aktivní přístup k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce

### **Výukové strategie**

Průběžně se využívá výklad, demonstrační metody, ukázky jednotlivých pracovních činností, týmové práce, práce s odbornou literaturou, praktická cvičení. Ve třetím ročníku je základem zvládnutí úkolů jak v kolektivu tak i samostatně. Ověřují se znalosti získané v průběhu učebního oboru na dalších pracovištích odborného výcviku. Při hodinách budou žáci používat sešity k zápisu a při přípravě pokrmů používají normy teplých a studených pokrmů.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SŠ Oselce.

Hodnotí se

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- dodržování bezpečnosti práce
- ovládání přípravy vybraných druhů pokrmů a nápojů
- dodržování poslušnosti prací
- kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, samostatná práce
- práce s normami a dodržování norem, písemné úkoly – normování s ohledem na rozdílnou úroveň schopností žáků
- skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uplatnění a na hygienu
- čištění, udržování a zabezpečování inventáře po jeho použití
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu
- provádění úklidu a čištění skladovacích prostorů
- používání a udržování technologického zařízení v gastronomickém provozu

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat**

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Absolvent je schopen

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovní činnosti
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce
- připravovat běžné pokrmy podle technologických postupů
- kontrolovat kvalitu provedené práce
- pracovat samostatně i v týmu a řešit problémové situace na pracovišti
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se podmínkám

#### **Kompetence k učení**

Absolvent je schopen

- využívat k učení různé informační zdroje s ohledem na rozdílnou úroveň schopností žáků
- využívat zkušeností svých i jiných spolužáků a spolupracovníků na pracovištích
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

## **Komunikativní kompetence**

Absolvent je schopen

- jednat v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování
- naslouchat druhým, respektovat názory druhých, vyjadřovat se přiměřeně k danému tématu

## **Občanské kompetence**

Absolvent je schopen

- chápat význam životního prostředí pro člověka, dodržovat zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jednat odpovědně a samostatně

**Občan v demokratické společnosti:** naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.

**Člověk a životní prostředí:** zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

**Člověk a svět práce:** motivovat žáka k aktivnímu pracovnímu životu, umí si samostatně vyhledat potřebné odborné informace.

**Člověk a digitální svět:** žák získává přehled o médiích, učí se pracovat s informacemi, při práci využívá internet.

## **Rozpracování odborných kompetencí**

### **uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržování sanitačního řádu
- skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uplatnění a na hygienu
- provádění úklidu a čištění skladových prostor

### **ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**

- pomoc při přípravě pokrmů
- příprava teplých pokrmů a příloh
- příprava vybraných studených pokrmů
- příprava teplých nápojů
- čištění, údržba a zabezpečení inventáře po jeho použití
- dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu
- udržování a zabezpečení použitého inventáře
- používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu

### **dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápání bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- znalost a dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojení si zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznání možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňování nároků na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároků vzniklých úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- vybavení vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaha poskytnout první pomoc

#### **usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohlednit požadavky klienta (zákazníka, občana)

#### **jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**

- znát význam, účel a finanční ohodnocení vykonávané práce
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady a vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Počet dnů věnovaných tématům v jednotlivých ročnících

	<b>Ročník</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>Celkem</b>
<b>1.</b>	<b>Úvod – BOZP, PO, Zdravotní příprava</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Předběžná úprava zeleniny, ovoce, brambor</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>3.</b>	<b>Základní technologické úpravy</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>11</b>
<b>4.</b>	<b>Úprava polévek</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>19</b>

5.	Přílohy	5	6	6	17
6.	Bezmasé pokrmy	5	7	7	19
7.	Moučníky	7	7	8	22
8.	Základy	4	4	2	10
9.	Omáčky	6	7	4	17
10.	Studená Kuchyně	7	6	3	16
11.	Hovězí maso	9	9	3	21
12.	Vepřové maso	10	10	3	23
13.	Uzené maso	2	3	-	5
14.	Mleté maso	3	3	2	8
15.	Drůbež	3	5	3	11
16.	Ryby	4	3	2	9
17.	Alternativní téma	-	10	13	23
18.	Příprava na ZZ	-	-	30	30
	Počet dnů celkem	80	96	96	272

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet dnů celkem		
		1.roč	2.roč	3.roč
		464h /80 dnů	672h /96 dnů	672h /96 dnů
<b>Žák:</b> <b>1. ročník</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu	<b>1. Úvod</b> - základní hygienické předpisy - BOZP, PP, PO - seznámení s organizací SŠ	2	1	1

<p>s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany, zná základní PP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s organizací SŠ</li> <li>- seznámí se povinnostmi kuchaře</li> <li>- seznámí se s pracovním prostředím</li> <li>- chová se v souladu se školním řádem</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- je seznámen s účelem kritických bodů a jejich fungování v praxi – HACCP</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy BOZP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- povinnosti kuchařepomůcky</li> <li>- seznámení s inventářem</li> <li>- společenská výchova, styk s nadřízenými i pracovním kolektivem</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s učivem 2. ročníku</li> <li>- seznámení s pravidly HACCP</li> <li>- požární ochrana, ochrana zdraví</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BOZP, HACCP</li> <li>- požární ochrana, ochrana zdraví</li> <li>- seznámení s učivem 3. ročníku</li> </ul>			
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy surovin rostlinného původu</li> </ul> <p><b>2.a 3. ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně provádí předběžnou úpravu rostlinného původu</li> </ul>	<p><b>2. Předběžná úprava zeleniny, ovoce, brambor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů – škrabání, čištění, omývání, sprchování, máčení, kořenění, mletí, strouhání, lisování.</li> </ul>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní technologické úpravy s pomocí učitele</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve všech technologických úpravách</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vaří, zadělává, dusí, peče,</li> </ul>	<p><b>3.Základní technologické úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování</li> </ul>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

smaží, zapéká, griluje				
<b>1.ročník</b> - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a uvaří vývary, jednoduché druhy polévek a dodržuje technologické postupy <b>2. a 3.ročník</b> - uvaří složitější druhy polévek, ochucuje a zjemňuje polévky	<b>4. Úprava polévek</b> - rozdělení polévek - příprava bílých a hnědých a přesnídávkových polévek - jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, dochucování, zjemňování	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>1.ročník</b> - připraví jednotlivé druhy příloh <b>2. a 3.ročník</b> - samostatně uvaří složitější druhy příloh	<b>5. Přílohy</b> - příprava jednotlivých druhů příloh- z rýže, brambor, těstovin, mouky, zeleniny, luštěnin	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>1.ročník</b> - vaří bezmasá jídla z jednotlivých surovin <b>2.ročník</b> - volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy <b>3.ročník</b> - samostatně připravuje bezmasé pokrmy	<b>6. Bezmasé pokrmy</b> - jídla z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů a tvarohu, zeleniny, těstovin, luštěnin, sladké pokrmy	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>1.ročník</b> - seznámí se se základní přípravou těst a náplněmi - připravuje jednoduché cukrářské výrobky <b>2.ročník</b> - vyrobí těsta – listová, pálená, tvarohová - připraví z nich jednoduché cukrářské výrobky <b>3.ročník</b> - samostatně připravuje moučníky	<b>7. Moučníky</b> Základní příprava těst - linecké a vaflové - lité - piškotové - třené - kynuté Náplně do těst Moučníky – z těsta - listového, páleného, tvarohového - kaše, pudinky	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1.ročník</b> - dokáže připravit různé druhy základů a umí je použít <b>2.ročník</b>	<b>8. Základy</b> - druhy základů - způsoby zahušťování	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže použít různé způsoby zahušťování</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně připravuje druhy základů</li> </ul>				
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné technologické postupy přípravy základních omáček</li> <li>- připraví základní studené omáčky</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně podle technologického postupu</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně připravuje různé druhy omáček</li> </ul>	<p><b>9. Omáčky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- příprava základních omáček– bílé, hnědé</li> <li>- omáčky k vařenému hovězímu masu</li> <li>- jemné omáčky studené, teplé</li> </ul>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>4</b>
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naučí se přípravě studené kuchyně</li> <li>- naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení</li> <li>- musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví majonézy, složité saláty, chlebičky, pěny a ostatní výrobky studené kuchyně</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazdobí a připraví samostatně výrobky studené kuchyně</li> </ul>	<p><b>10. Studená Kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – plněná zelenina a ovoce, plněná a obložená vejce, chlebičky, chuťovky, kanapky a masité a sýrové pěny</li> <li>- úprava majonéz, složitých salátů, rosolu a aspiku</li> <li>- obložené chlebičky,</li> <li>- obložené mísy</li> </ul>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu HM</li> <li>- uvaří jednoduché pokrmy z hovězího masa</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně použije druhy hovězího masa a volí vhodné tepelné úpravy podle technologických postupů</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p>	<p><b>11. Hovězí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, použití jednotlivých částí</li> <li>- předběžná úprava</li> <li>- tepelné úpravy HM - vaření, dušení pečení</li> <li>- úprava drobů</li> </ul>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>3</b>

- dokáže připravit pokrmy z drobů				
<b>1.ročník</b> - ovládá předběžnou úpravu pokrmů z vepřového masa podle technologických postupů a přípravu jednoduchých pokrmů <b>2.ročník</b> - dokáže vhodně použít druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy <b>3.ročník</b> - dokáže připravit pokrmy z drobů a minulek	<b>12. Vepřové maso</b> - rozdělení, použití jednotlivých částí - vykostování, sekání kotlet - předběžná úprava - tepelné úpravy VM - vaření, dušení, pečení - úprava drobů - minutky	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
<b>1.ročník</b> - dokáže použít uzené maso ve studené i teplé kuchyni <b>2.ročník</b> - uvaří pokrmy z uzeného masa	<b>13. Uzené maso</b> - vaření - použití uzenin a uzeného masa	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>1.ročník</b> - seznámí se s vhodnými druhy masa na mletí - ocení přínos mletých mas při kuchyňském zpracování a uvaří jednoduché pokrmy z mletých mas podle technologických postupů <b>2.ročník</b> - uvaří různé druhy pokrmů z mletého masa podle technologických postupů <b>3.ročník</b> - dokáže samostatně připravit pokrmy z mletého masa	<b>14. Mleté maso</b> - vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky - příprava pokrmů z mletého masa	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>1.ročník</b> - prohlubuje si a rozšiřuje znalosti a dovednosti z oblasti přípravy pokrmů z drůbeže podle technologických postupů	<b>15. Drůbež</b> - rozdělení - předběžná úprava - příprava pokrmů	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>

<p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví jednotlivé pokrmy z drůbeže podle technologických postupů</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně připravuje minutky a složitější pokrmy z drůbeže</li> </ul>				
<p><b>1.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prohlubuje si a rozšiřuje znalosti a dovednosti z oblasti přípravy pokrmů z ryb</li> </ul> <p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvaří minutky z ryb</li> <li>- připraví jednoduché pokrmy z ryb</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně připravuje minutky a složitější pokrmy z ryb</li> </ul>	<p><b>16. Ryby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- předběžná úprava</li> <li>- příprava pokrmů</li> </ul>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<p><b>2.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvaří některé druhy dietních pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě ovoce a zeleniny podle ročního období</li> </ul> <p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>17. Alternativní téma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dietní pokrmy</li> <li>- cizí kuchyně</li> <li>- teplé předkrmy</li> </ul>		<b>10</b>	<b>13</b>
<p><b>3.ročník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska</li> </ul>	<p><b>18. Příprava na ZZ</b></p>			<b>30</b>

## 7. Charakteristika školy

**Název školy:** Střední škola a Základní škola, Oselce  
**Adresa školy:** Oselce 1, 335 01 Nepomuk  
**Zřizovatel:** Plzeňský kraj, Škroupova 18, 306 13 Plzeň  
**IZO:** 108 005 640  
**IČO:** 00077691  
**Právní forma:** příspěvková organizace  
**Poskytované vzdělání:** střední s výučním listem, EQF3

**Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní**

**Statutární orgán školy: Mgr. Zdeněk Tauchen, ředitel SŠ a ZŠ Oselce**

Střední škola v Oselcích už od poloviny minulého století nabízí absolventům základních škol možnosti studia v oborech, které jsou v současné době na trhu práce velmi žádané.

Škola má jedno pracoviště v Oselcích a druhé pracoviště v Blovicích. Obě pracoviště tvoří jeden právní subjekt a společně předkládávají zájemcům bohatou nabídku učebních i studijních oborů.

Obě pracoviště poskytují žákům a studentům ze vzdálenějších míst ubytování na domovech mládeže, také stravování je na obou pracovištích zajištěno. Po vyučování mohou nejen ubytovaní žáci využít pestrou nabídku volnočasových aktivit. Odborný výcvik probíhá na obou pracovištích v dostatečně vybavených školních dílnách. Zde absolvují žáci prvního ročníku odborný výcvik po celou dobu školního roku. Ve druhém a třetím ročníku mohou odborný výcvik absolvovat na tzv. smluvních pracovištích pod dohledem instruktorů odborného výcviku.

S platností od 1. 9. 2014 se rozhodnutím KÚ Plzeňského kraje stala i ZŠI Blovice součástí Střední školy Oselce.

## 8. Materiální a personální zajištění výuky

### **Personální zabezpečení: (aktualizace pro školní rok viz. příloha)**

Učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů

Učitelé odborných předmětů

Učitelé praktického vyučování a instruktoři, kteří vedou výuku ve školních cvičných kuchyních nebo na smluvních pracovištích, disponují středním vzděláním s maturitní zkouškou v oborech, které vyučují, nebo vysokoškolským vzděláním se zaměřením „Učitelství odborné praxe“. Nedílnou součástí kvalifikace učitelů praktického vyučování je

vlastnictví certifikátu pedagogického minima. Učitelé praktického vyučování dále vlastní certifikát z oboru andragogiky: „Kurz lektorských dovedností“ pro výuku dospělých.  
Pověření instruktoři na smluvních pracovištích

### **Materiální zabezpečení:**

Učebny teoretického vyučování

Odborné učebny

Cvičná kuchyně

Smluvní pracoviště pro žáky 2. a 3. ročníků (každoroční aktualizace podle potřeb)

## 9. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Za prioritního sociálního partnera považujeme rodiče žáků. Dále škola spolupracuje s Obecním úřadem Oselce a dalšími obecními úřady v nejbližším okolí, s Městskými úřady v Nepomuku, Blovicích, v Horažďovicích. Dalšími důležitými partnery školy jsou restaurace a stravovací zařízení nejen v oblasti Plzeňského kraje. Výhodou pro školu je skutečnost, že mnozí majitelé, spoluvlastníci nebo zaměstnanci jsou bývalými žáky naší školy. Tím je zaručena významná zpětná vazba ze silně konkurenčního prostředí a můžeme tak pružně reagovat na měnící se podmínky a požadavky trhu práce. Cílem a posláním naší školy je

připravovat absolventy pro náš regionální trh práce. Úzká vazba na níže uvedené firmy výhodou při tvorbě ŠVP a přínosem pro naši pedagogické práci.

### **Sociální partneři při tvorbě ŠVP**

Stavbyt, s.r.o.

Domov – penzion ve Vlčicích

Hotel Ve Dvoře s.r.o.

ZŠ Nepomuk

MŠ Vrčeň

### **Úřady a instituce**

Městský úřad Nepomuk

Městský úřad Blovice

Úřad práce Nepomuk

Úřad práce Plzeň

Hospodářská komora Plzeň

Je zřejmé, že v praxi se nejlépe uplatní ti nejlepší, ale je třeba zdůraznit, že každý žák je naším produktem. Proto všichni žáci oboru by měli být připraveni pro pracovní trh a tomu je nutné úzce se sociálními partnery spolupracovat. Pedagogičtí pracovníci ve spolupráci s vedením školy se snaží trvale rozšiřovat kontakty a využívat je ve prospěch dalšího rozvoje školy i uplatnitelnost žáků na dynamicky se měnícím trhu práce. Za důležitou považují vzájemnou spolupráci s rodiči, s výchovným poradcem, s pracovištěm praktického vyučování.

### **Zpracovali:**

Mgr. P. Brunová

Bc. V. Kopal

Bc. R. Navrátilová

Mgr. Ing. Pavlína Stehlíková

Ing. I. Šindelářová

Ing. Vladimíra Thomaierová

Koordinátor: Mgr. P. Brunová

## 10. Přílohy

