

Kompletní ŠVP

**Kuchař - číšník**

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník



# Obsah

<b>1</b>	<b>Identifikační údaje</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Profil absolventa</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Charakteristika ŠVP</b>	<b>6</b>
3.1	Podmínky realizace	9
<b>4</b>	<b>Učební plán</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Učební osnovy</b>	<b>14</b>
5.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	14
5.1.1	Český jazyk a literatura	15
5.1.2	1. cizí jazyk - anglický jazyk	21
5.1.3	2. cizí jazyk - německý jazyk	31
5.1.4	Seminář z anglického jazyka	34
5.2	Společenskovední vzdělávání	38
5.2.1	Člověk a společnost	39
5.3	Přírodovědné vzdělávání	46
5.3.1	Chemie	47
5.3.2	Fyzika	51
5.4	Matematické vzdělávání	52
5.4.1	Matematika	54
5.5	Vzdělávání pro zdraví	56
5.5.1	Tělesná výchova	57
5.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	62
5.6.1	Informatika a komunikace	63
5.7	Ekonomické vzdělávání	66
5.7.1	Ekonomika	67
5.8	Výroba pokrmů	71
5.8.1	Výroba pokrmů	72
5.8.2	Potraviny a výživa	83
5.8.3	Provoz v gastronomii	92
5.8.4	Odborný výcvik KUH	97
5.8.5	Odborná praktika	108
5.9	Odbyt a obsluha	116
5.9.1	Technika odbytu	117
5.9.2	Odborný výcvik ČÍŠ	123
5.10	Komunikace ve službách	126
5.10.1	Profesní etika	127
<b>6</b>	<b>Spolupráce se sociálními partnery</b>	<b>131</b>

## 8 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

<b>Název školy</b>	Střední odborné učiliště gastronomie		
<b>Adresa</b>	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
<b>Název ŠVP</b>	Kuchař - číšník		
<b>Platnost</b>	Od 1.9.2019	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	<b>Délka studia v letech:</b>	3

	RVP			ŠVP		z toho disponibilní
<b>Jazykové vzdělávání a komunikace</b>	<b>13</b>	<b>416</b>		<b>14,5</b>	<b>462</b>	
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	3	96	Český jazyk a literatura	4,5	144	
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce			1. cizí jazyk - anglický jazyk	6	192	
Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce			2. cizí jazyk - německý jazyk	2	63	
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce			Seminář z anglického jazyka	2	63	
<b>Společenskovední vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>96</b>	
Společenskovední vzdělávání			Člověk a společnost	3	96	
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>99</b>	
Chemické vzdělávání			Chemie	2	66	
Fyzikální vzdělávání			Fyzika	1	33	
<b>Matematické vzdělávání</b>	<b>4</b>	<b>128</b>		<b>4</b>	<b>127,5</b>	
Matematické vzdělávání			Matematika	4	127,5	
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>96</b>	
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	3	96	
<b>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3,5</b>	<b>112,5</b>	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informatika a komunikace	3,5	112,5	
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3,5</b>	<b>112,5</b>	
Ekonomické vzdělávání			Ekonomika	3,5	112,5	
<b>Odborné vzdělávání</b>	<b>19</b>	<b>608</b>		<b>37,5</b>	<b>1198,</b>	
Výroba pokrmů	10	320	Výroba pokrmů	5	160,5	
			Potraviny a výživa	4,5	142,5	
			Provoz v gastronomii	1	33	
			Odborný výcvik KUH	27	862,5	
<b>Odborné vzdělávání - profilující okruhy</b>						
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>43</b>	<b>1376</b>				<b>0</b> <b>0</b>
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>51</b>	<b>1632</b>		<b>100</b>	<b>3199,5</b>	
<b>Celkem</b>				<b>100</b>	<b>3199,5</b>	

# 1 Identifikační údaje

<b>Název ŠVP</b>	Kuchař - číšník		
<b>Datum</b>	11. 1. 2018	<b>Název RVP</b>	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
<b>Platnost</b>	Od 1.9.2019	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání		
<b>Délka studia v letech:</b>	3		

<b>Název školy</b>	Střední odborné učiliště gastronomie
<b>Adresa</b>	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10
<b>IČ</b>	41190726
<b>REDIZO</b>	600006581
<b>Kontakty</b>	274019111
<b>Ředitel</b>	Mgr. Kateřina Mrvová
<b>Telefon</b>	274019111
<b>Fax</b>	274019195
<b>Email</b>	sekretariat@souukrbu.cz
<b>www</b>	www.souukrbu.cz

<b>Zřizovatel</b>	Hlavní město Praha
<b>Adresa</b>	Mariánské náměstí 2, Praha 1
<b>IČ</b>	41190726
<b>Kontakt</b>	236001111
<b>Telefon</b>	236001111

.....  
datum, podpis, razítko

## 2 Profil absolventa

<b>Škola</b>	Střední odborné učiliště gastronomie , Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
<b>Název ŠVP</b>	Kuchař - číšník		
<b>Platnost</b>	Od 1.9.2019	<b>Délka studia v letech:</b>	3.0
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání

### PROFIL ABSOLVENTA

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 521, Praha 10  
Zřizovatel: Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2

Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník

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

Platnost: od 1. 9. 2019

#### Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař a číšník v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů
- sestavuje (sestaví) jídelní, nápojový a nabídkový lístek podle pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- sestavuje (sestaví) slvanostní menu a menu pro různé příležitosti
- ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy hostů v běžném provozu i při slavnostních příležitostech
- připravuje teplé a studené nápoje, míšené nápoje a speciální pokrmy
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním a odbytovém středisku
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny
- vede evidenci spojenou s činností výrobního a odbytového střediska, využívá k tomu technické prostředky
- sjednává odbyty výrobků, vyřizuje objednávky a provádí vyúčtování
- uplatňuje moderní formy prodeje, používá moderní techniku při objednávání a vyúčtování s hostem
- komunikuje profesionálně s hosty, chová se a jedná společensky a v souladu s etickými normami
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- sleduje nové trendy v gastronomii, získané poznatky využívá ve své práci
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval ve dvou cizích jazycích
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- ověřoval si získané poznatky
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnanec
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jím odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky

Způsob ukončení vzdělávání

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

## Kompetence absolventa

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - je schopen se efektivně učit
- Kompetence k řešení problémů
  - řeší samostatně běžné problémy
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřuje se písemnou i ústní formou
- Personální a sociální kompetence

- je schopen spolupráce a vytváření mezilidských vztahů
- pečuje o své zdraví
- stanoví si cíle osobního rozvoje
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - ctí kulturní hodnoty
  - jedná v souladu s udržitelným rozvojem
  - ctí hodnoty a postoje v demokratické společnosti
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - využívá optimálně svých schopností
- Matematické kompetence
  - využívá matematické dovednosti
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - využívá zdroje informací
  - využívá různé prostředky ICT
  - pracuje s počítačem a aplikacemi

### **Odborné kompetence**

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - využívá poznatky o potravinách a nápojích
  - dodržuje hygienu
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
  - ovládá technologii přípravy pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
  - ovládá techniku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
  - vykonává obchodně-provozní aktivity
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - pracuje kvalitně
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - dbá na strategii udržitelného rozvoje a na hospodárnost



### 3 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště gastronomie		
Adresa	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Platnost	Od 1.9.2019	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	<b>Délka studia v letech:</b>	3

Charakteristika školního vzdělávacího programu  
(dále jen ŠVP)

#### Pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program poskytuje střední odborné vzdělání. Je sestaven tak, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odpovídající odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání kuchaře a číšníka. Žák je veden tak, aby si vytvořil kladný vztah ke zvolenému oboru, aby byl vybaven takovými kompetencemi, které mu umožní uplatnit se na trhu práce.

Ke stanovení klíčových a odborných kompetencí byly využity poznatky z dlouhodobé spolupráce se sociálními partnery, jejichž požadavky byly do ŠVP zapracovány.

Strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním. Cílem vzdělávání je rovněž vytvářet v žácích potřebu dále se vzdělávat.

ŠVP kuchař - číšník mohou studovat i žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, je jim poskytnuta náležitá odpovídající péče.

Žáci ze znevýhodňujícího sociálního prostředí mohou žádat o materiální pomoc, mohou využívat konzultace jednotlivých učitelů a poradenství školní psycholožky.

S žáky se specifickými poruchami učení pracujeme dle doporučení školského poradenského zařízení nebo školní psycholožky. Na základě pokynů školní psycholožky také vyučující sami aktivně takové žáky vyhledávají. Všichni žáci i učitelé mají přístup k různým pomůckám, jež napomáhají žákům se speciálními vzdělávacími potřebami dosáhnout co nejlepší výsledky ve vzdělávání. Při výuce jazyků je možno využívat speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků např. s dyslexií.

Škola podporuje žáky s mimořádnými výsledky, a to např. formou využití volnočasových aktivit, soutěží.

Nadaní žáci mohou využít také kariérní poradenství o možnosti studia na školách vyššího stupně, podporu při přípravě na přijímací zkoušky na tyto školy. Nejlepší žáci školy jsou každoročně oceňováni.

Východiska pro tvorbu školních vzdělávacích programů

Základním východiskem pro zpracování ŠVP Kuchař- číšník je rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Významným vstupem do tvorby ŠVP se stala analýza podmínek školy a analýza požadavků trhu práce na absolventy.

Při tvorbě tohoto ŠVP vycházeli vyučující ze zkušeností s tvorbou ŠVP Kuchař a Číšník. Dále byly hodnoceny podmínky pro vzdělávání žáků v jednotlivých oblastech vzdělávání a ve vyučovacích předmětech. Pro hodnocení podmínek školy byla využita i Zpráva z vlastního hodnocení školy. Byly využity i závěry z pravidelně prováděné autoevaluace pedagogických pracovníků a třídních kolektivů.

Vedle hodnocení podmínek školy byly analyzovány požadavky trhu práce především ve spolupráci se sociálními partnery školy.

Vzdělávací strategie školy byla přizpůsobena požadavkům trhu především v posílení profesní hrdosti, odpovědnosti, etických postojů a komunikace v cizích jazycích.

#### Organizace výuky

Výuka probíhá v týdenních cyklech, ve kterých se střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Teoretická výuka probíhá v budově školy v Praze 10, v ulici U Krbu 45. Odborný výcvik je realizován na smluvních pracovištích školy na území Prahy a částečně ve škole.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Odborného výcviku jsou žáci rozděleni do skupin.

Teoretické i praktické vyučování může být dle potřeb a možností doplněno dalšími formami vzdělávání, např. školními výlety, exkurzemi, semináři, přednáškami atp.

#### Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webových stránkách školy.

Škola klade důraz na to, aby žák byl hodnocen objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační a výchovný charakter. Žák je veden k sebehodnocení a ke snaze dosáhnout co nejlepších výsledků vzdělávání. K žákům je uplatňován individuální přístup a pomoc při neúspěšných výsledcích, všichni učitelé mají vypsaný konzultační hodiny.

Při hodnocení je používána kombinace různých klasifikačních metod, které jsou obsaženy konkrétně v jednotlivých učebních plánech příslušných vyučovaných předmětů. Žáci mají rovněž možnost vhodně prezentovat výsledky svého vzdělávání a získané kompetence např. při soutěžích, odborných akcích, výstavách výrobků apod.

#### Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP.

Žáci jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého na základní škole.

Přijímací zkoušky se nekonají.

Kritéria jsou zveřejňována a aktualizována v souladu s vyhláškou o přijímání žáků.

Podmínkou přijetí je rovněž potvrzení o zdravotní způsobilosti ke studiu zvoleného oboru.

#### Ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem. Závěrečná zkouška má část písemnou, ústní a praktickou.

Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ty jsou předávány absolventům slavnostním způsobem v reprezentačních prostorech sociálních partnerů.

Závěrečných zkoušek se každoročně zúčastňuje i zástupce Hospodářské komory ČR. Nejlepší žáci pak na základě doporučení tohoto zástupce a na návrh školy obdrží ocenění Hospodářské komory ČR.

Absolvent může pokračovat ve vzdělávání přímo v naší škole, a to formou nástavbového studia v oboru vzdělání Podnikání.

#### Průřezová témata

Průřezová témata představují společensky významnou oblast vzdělávání. Hrají důležitou roli při výchově žáků, výrazně formují jejich charakter. Jsou zařazena ve všech ročnících a to tak, aby se vhodně prolínala s výsledky vzdělávání a aby prostupovala napříč celým procesem vzdělávání žáků.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je zařazeno nejen v jednotlivých předmětech (například Český jazyk, cizí jazyk, Člověk a společnost), ale správné formování názorů žáků na jejich stávající i budoucí způsob života v demokratické společnosti a orientace na kvalitní plnohodnotný život jsou dále podporovány různými akcemi preventivního charakteru s cílem eliminovat sociálně patologické jevy – besedy, přednášky, vzdělávací a poznávací zájezdy, mimoškolní akce – klubová činnost. Veškeré aktivity v této oblasti směřují k základní strategii školy, kterou je vytvářet a dále rozvíjet příznivé sociální klima v kolektivech žáků a ve škole jako takové. K tomu využíváme např. vlastní projekt „Den třídy“.

Sociální kompetence jsou rozvíjeny také tím, že se žáci zapojují do charitativních akcí. Spolupráci celoročně rozvíjíme především s občanským sdružením „Život dětem“. Žáci se do těchto akcí zapojují převážně ve svém volném čase.

Podporujeme kulturní vědomí a chování žáků, pevný vztah k bydlišti a vlasti – realizujeme celoškolský projekt „Kulturní minimum žáka“.

Nedílnou součástí realizace uvedeného průřezového tématu je i mediální výchova a etická výchova. Multikulturní výchova je podporována rovněž spoluprací se školami v jiných zemích – výměnné pobyty žáků, účast na soutěžích ve školách navzájem. Spolupracujeme se školami na Slovensku, ve Spolkové republice Německo, Polsku.

#### Průřezové téma Člověk a životní prostředí

Téma je zařazeno např. v předmětech Odborný výcvik, cizí jazyk, Ekonomika, Výroba pokrmů, Základy přírodních věd.

Důraz klademe na environmentální vzdělávání, tedy na poznávání životního prostředí člověka, na uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na poznávání vztahu člověka a životního prostředí. Prosazujeme principy úspornosti a hospodárnosti, třídění odpadů.

#### Průřezové téma Člověk a svět práce

Žáci jsou s ním v bezprostředním kontaktu především prostřednictvím praktického vyučování a odborných předmětů, dále v předmětech Český jazyk, Informatika a komunikace, Ekonomika. U žáků se snažíme především o to, abychom v nich pěstovali kladný vztah ke zvolenému oboru, motivaci k uplatnění se na trhu práce, k celoživotnímu vzdělávání. Cílem je naučit žáky cenit si práce, neboť situace na trhu práce nemusí být pro ně v průběhu života vždy příznivá. K posílení zájmu o obor a sebedůvěry jsou pořádány školní soutěže, žáci jsou přihlašováni do regionálních a celostátních soutěží, odborné zájezdy, pro žáky jsou organizovány odborné kluby pod vedením učitelů odborného výcviku a špičkových profesionálů z jednotlivých pracovišť praktického vyučování.

Důležitá je spolupráce s Úřadem práce hlavního města Prahy – informační a poradenské středisko pro volbu povolání.

#### Průřezové téma Informační a komunikační technologie (IKT)

Způsoby začlenění uvedeného tématu do předmětů, např. Matematika, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, a jeho realizace mají za cíl, aby IKT žáci dovedli používat a prakticky využívat v celém svém vzdělávání, v profesním i osobním životě. Cílem rovněž je využívat IKT ve všech předmětech přímo při výuce (vyučující se sami stále vzdělávají v obsluze a používání technických prostředků a softwarů), u žáků v domácí přípravě na vyučování i při prezentaci jejich výsledků vzdělávání. Prostředky IKT se mají stát pro žáky běžným pracovním prostředkem.

Konkrétní začlenění a využití průřezových témat ve školním vzdělávacím programu je uvedeno v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Ve všech oblastech, kde je to vhodné, zařadí vyučující předmětů téma Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR.

### 3.1 Podmínky realizace

Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální podmínky

Škola má stabilní kolektiv pedagogických pracovníků, což je bezesporu velice pozitivní jak pro práci vedení školy, tak pro žáky samotné. V současné době na škole pracuje 60 pedagogických pracovníků. Všichni jsou interními zaměstnanci, žádné hodiny nejsou vyučovány externisty. Nemocnost učitelů je dlouhodobě velice nízká. V případě absencí učitelů je zajištěna výuka jejich zastupováním.

Pedagogický sbor lze hodnotit jako sbor zkušených učitelů, ve kterém co do počtu výrazně převažují ženy. Téměř všichni vyučující splňují kvalifikační předpoklady. Vedení školy zajišťuje další vzdělávání tak, aby zahrnovalo jejich profesní rozvoj.

Materiální podmínky

Stručná charakteristika materiálně technického vybavení školy, školského zařízení

Škola hospodaří s majetkem Magistrátu hlavního města Prahy. Ten se sestává z 10 pozemků a z 8 budov pavilónového typu. Po celou dobu používání těchto prostor zajišťuje vedení školy rekonstrukce a opravy, které výrazně přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku.

Škola má k dispozici 32 učeben v 7 pavilónech. Všechny učebny jsou vybaveny pěkným nábytkem, výzdobu tvoří především učební pomůcky. Výzdoba učeben je zaměřena na konkrétní vyučovací předměty, je často dílem pedagogů a žáků. Běžné učebny jsou vybaveny multimediální technikou, která pomáhá učitelům ke zkvalitnění výuky. Některé učebny jsou ryze odborné, např. učebna stolničení s barem, tři učebny pro výuku práce s počítačem, dvě jazykové učebny, hotelové pokoje, laboratorní kuchyně a cukrárna.

Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní areál s moderními víceúčelovými hřišti. Speciální je využití posluchárny se 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím nejmodernější techniky.

Stravování je zajištěno výběrem z pěti pokrmů, doplňkové stravování zajišťuje školní kantýna. Žáci mají k dispozici několik automatů s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Škola má k dispozici téměř 200 počítačů. Většina z nich slouží žákům pro výuku v počítačových učebnách, ale i vyučujícím v kabinetech a ve sborovně. Všechny učebny, kabinety i kanceláře jsou připojeny k počítačové síti s možností využití internetu.

Budovy školy se nacházejí v krásném prostředí velké travnaté zahrady, což zajišťuje klid pro výuku i ideální podmínky pro relaxaci. Je zde umístěna venkovní učebna pod širým nebem, která je využívána za pěkného počasí nejen pro výuku, ale i pro konání různých akcí. Nachází se zde také venkovní krb s posezením.

Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí

teoretického vyučování a odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Zároveň je věnována pozornost požární prevenci.

Žáci v odborném výcviku procházejí školením o obecné BOZP a požární ochraně před jeho zahájením na konkrétním pracovišti každý rok a toto proškolení stvrzují svým podpisem. Na jednotlivých pracovištích odborného výcviku jsou žáci školeni každé pololetí, dále při změně pracoviště nebo při práci s každým novým strojem a zařízením.

#### ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVIŠTĚ (ŠPP)

Činnost školního poradenského pracoviště na naší škole, v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. (Školský zákon), v platném znění, a vyhláškou č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, zajišťují:

- Výchovní poradce
- Metodik prevence
- Školní psycholog

Tito odborníci vzájemně úzce spolupracují, a tak poskytují žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogickým pracovníkům školy komplexní služby vycházející z výše uvedených předpisů a z dokumentů školy.

Standardní činnosti výchovního poradce na naší škole:

Poskytuje informace z oblasti výchovního poradenství žákům a jejich zákonným zástupcům.

Zvýšenou pozornost věnuje žákům s rizikovým vývojem a chováním.

Závažné výchovní problémy řeší dle potřeby ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy, zákonnými zástupci žáků, dalšími pracovníky ŠPP, pracovníky školských poradenských zařízení, sociálních orgánů, úřadu práce apod.

Ve spolupráci s metodikem prevence, školním psychologem a dalšími pedagogickými pracovníky školy vyhledává projevy zneužívání návykových látek a ostatních sociálně patologických jevů (patologické hráčství, šikanování, vandalismus, brutalita, rasismus, kriminalita a další), podílí se na jejich vyšetřování a návrzích opatření.

Jedná jménem školy se zákonnými zástupci žáků.

Na základě shromážděných podkladů podává řediteli školy návrh na svolání výchovní komise.

Vede výchovní komise.

Zajišťuje skupinové návštěvy žáků školy v informačních střediscích úřadů práce a poskytuje žákům a zákonným zástupcům informace o možnosti individuálního využití informačních služeb těchto středisek.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti výchovního poradce, především navržená a realizovaná opatření.

Standardní činnosti metodika prevence na naší škole:

Vykonává činnosti metodické, koordinační, informační a poradenské.

Zpracovává a podílí se na realizaci Minimálního preventivního programu školy.

Metodicky vede činnost pedagogických pracovníků školy v oblasti prevence sociálně patologických jevů.

Koordinuje spolupráci školy s orgány státní správy a samosprávy, které mají v kompetenci problematiku prevence sociálně patologických jevů.

Zajišťuje odborné besedy a kluby v rámci prevence sociálně patologických jevů.

Poskytuje informace v oblasti prevence sociálně patologických jevů žákům i jejich zákonným zástupcům.

Sleduje a koordinuje integraci žáků – cizinců, prioritou je prevence rasismu a xenofobie.

Monitoruje klima ve třídách a případné problémy či rizika řeší ve spolupráci se školním psychologem a výchovným poradcem.

Kontaktuje odpovídající odborné pracoviště v případě akutního výskytu sociálně patologických jevů na škole.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti školního metodika prevence, především navržená a realizovaná opatření.

Školní psycholog:

Školní psycholog poskytuje žákům školy, jejich rodičům a pedagogům komplexní služby, které vychází ze standardních činností školního psychologa vymezených ve vyhlášce č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských

služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, z koncepce pedagogicko-psychologického poradenství SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 a z ročního plánu činnosti školního psychologa a jsou vykonávány v souladu se zákonem č.101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění a etickým kodexem školního psychologa.

Standardní činnosti školního psychologa na naší škole:

Spolupracuje s učiteli při vyhledávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných. Shromažďuje a archivuje zprávy a doporučení ze školských poradenských zařízení (PPP, SPC) či od dalších odborníků týkající se žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Spoluutváří podmínky k maximálnímu využití potenciálu žáků.

Poskytuje úvodní poradenskou konzultaci, popřípadě dlouhodobější podpůrnou péči žákům, kteří ho sami vyhledají.

Poskytuje krizovou intervenci žákům (či skupinám žáků), kteří se ocitnou v psychicky mimořádně náročné či ohrožující situaci.

Podílí se na vzdělávací a výchovné činnosti školy (koordinace či vedení seminářů, besed apod.)

Provádí šetření a průzkumy ve škole a třídě (vztah žáků k vyučovacím předmětům, výskyt sociálně patologických jevů, sociometrie apod.) a konzultuje zjištěné údaje v rámci ŠPP, s třídním učitelem či vedením školy, a to při důsledném zachování anonymity jednotlivých respondentů (žáků), kteří se šetření a průzkumů účastnili.

Provádí opatření k posílení pozitivní atmosféry ve škole a ve třídě (besedy, práce s kolektivem).

V případě potřeby spolupracuje s třídním učitelem na vedení třídnických hodin.

V případě potřeby kontaktuje rodiče žáků a navazuje s nimi další spolupráci.

Vede si důvěrné záznamy výhradně pro potřeby školní poradenské činnosti (v souladu se zákonem č.101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění).

## 4 Učební plán

<b>Škola</b>	Střední odborné učiliště gastronomie , Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
<b>Název ŠVP</b>	Kuchař - číšník		
<b>Platnost</b>	Od 1.9.2019	<b>Délka studia v letech:</b>	3.0
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání

### Učební plán ročníkový

#### Povinné předměty

1. ročník    2. ročník    3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	1 1/2	1 1/2	1 1/2	4,5
1. cizí jazyk - anglický jazyk	2	2	2	6
2. cizí jazyk - německý jazyk	-	1	1	2
Seminář z anglického jazyka	-	1	1	2
Člověk a společnost	1	1	1	3
Chemie	2	-	-	2
Fyzika	-	1	-	1
Matematika	1	1 1/2	1 1/2	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika a komunikace	1 1/2	1	1	3,5
Ekonomika	1	1 1/2	1	3,5
Výroba pokrmů	1 1/2	2	1 1/2	5
Potravin y a výživa	1 1/2	1	2	4,5
Provoz v gastronomii	1	-	-	1
Odborný výcvik KUH	8	9 1/2	9 1/2	27
Technika odbytu	1 1/2	1	1 1/2	4
Odborný výcvik ČÍŠ	7	8	8	23
Profesní etika	1	-	-	1
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>33,5</b>	<b>100</b>
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Celkem v ročníku</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>33,5</b>	<b>100</b>

#### Nepovinné předměty

1. ročník    2. ročník    3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Odborná praktika	-	1	1	2

**Přehled využití týdnů**

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečné zkoušky			4
Časová rezerva	7	7	6
<b>Celkem:</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

- Závěrečné zkoušky  
*Závěrečné zkoušky*

Komentář k rozdělení učiva jednotlivých oblastí do předmětů

Obor vzdělání: 65 – 51 –H/ 01 Kuchař – číšník  
ŠVP kuchař:

Oblast Český jazyk:

Předmět český jazyk a literatura zahrnuje učivo z oblasti Estetické vzdělávání v rozsahu 1,5 hodin za dobu studia jsou zde zařazena témata: Umění a literatura, Práce s literárním textem, Kultura

Oblast Cizí jazyk: prohlubování komunikace v cizím jazyce je také součástí předmětu Odborný výcvik

Oblast Estetické vzdělávání – 2 hodiny

Učivo oblasti je zahrnuto ve dvou předmětech

část učiva v rozsahu 1,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Český jazyk a literatura – viz oblast Český jazyk

část učiva v rozsahu 0,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Profesní etika – viz oblast Komunikace ve službách

Jedná se o tato témata: Společenská výchova, Kultura bydlení a odívání, Funkce reklamy

Oblast výroba pokrmů je pokryta v předmětech:

Výroba pokrmů, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Odbyt a obsluha – je pokryta v předmětech Technika odbytu, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Komunikace ve službách je pokryta v předmětech

Informatika a komunikace

Téma: Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci

Ekonomika

Téma: Marketing

Profesní etika

Téma Komunikace ve službách

Osobnost, vzhled, typy hostů, národní zvyklosti a tradice různých etnik

Odborný výcvik

Téma: Společenské chování a profesní vystupování



## 5 Učební osnovy

### 5.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

#### 5.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	1 1/2
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

##### Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je zdokonalit a dále rozvíjet jazykové, slohové a literární vědomosti a dovednosti získané na základní škole. Rozvíjet slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků. Vést žáky k využívání poznatků teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých děl. Rozvíjet čtenářské dovednosti a schopnosti porozumět odbornému i uměleckému textu a interpretovat jej. Vést žáky ke kultivovanému čtenářství a tvořivým estetickým aktivitám a k získání přehledu o kulturním dění.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání.

Učivo gramatiky zahrnuje tematický celek – Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností. Učivo slohu zahrnuje tematické celky – Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací. Učivo literatury zahrnuje tematické celky – Umění a literatura, Práce s literárním textem. Z tematického celku Kultura je zařazeno téma – Kulturní instituce v ČR a v regionu. Zbývající témata učiva tohoto celku jsou zařazena do předmětů Základy společenských věd a Profesionální etika. Učivo jednotlivých tematických celků je rovnoměrně rozděleno do učebního plánu jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Člověk a společnost, Profesionální etika, Informatika a komunikace, Anglický jazyk, Německý jazyk, Odborný výcvik.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se souvisle a srozumitelně, formulovali a obhajovali své názory
- získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury
- chápali význam umění pro člověka, vytvořili si pozitivní vztah ke kulturním památkám
- dokázali vyjádřit vlastní názor a byli tolerantní k názoru druhých
- dokázali pracovat samostatně i v týmu
- získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů
- motivace, vyprávění, výklad, rozhovor, beseda
- práce s obrazem, vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích a na internetu
- práce s textem ( zpracování textových informací )
- četba a interpretace textů
- samostatná a skupinová práce, testy, doplňování, frontální opakování
- referáty o přečtených knihách a zhlédnutých filmech
- exkurze ( knihovna, výstavy )
- prohlubování čtenářských dovedností, dramatizace

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Hodnotí se ústní a písemný projev žáků, jazykové vědomosti a schopnosti je prakticky použít – diktáty, doplňovací cvičení, slohová cvičení a slohové práce. Schopnosti vyhledat a použít informace, interpretovat text, porozumět sdělení uměleckého textu.

U žáků s poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty  
RVP
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
  - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

– žáci jsou vedeni k tomu, aby vhodně komunikovali a řešili konflikty, měli vhodnou míru sebeodpovědnosti

### Člověk a svět práce

– žáci jsou vedeni k získání dovedností písemně i verbálně se prezentovat při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti, vytvářet profesní životopis

### Informační a komunikační technologie

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

## Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> <li>- tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby</li> <li>- větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu</li> </ul>

## 1. ročník

**Komunikační a slohová výchova**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>v písemných projevech prokáže znalost grafické a formální úpravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní</li> <li>vyprávění, osnova</li> <li>projevy prostě sdělovací</li> <li>jejich základní znaky, postupy a prostředky / osobní dopisy, krátké informační útvary /</li> <li>grafická a formální úprava jednotlivých pís. projevů</li> </ul>

**Práce s textem a získávání informací**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky</li> <li>samostatně zpracovává informace</li> <li>má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů</li> <li>má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>získávání a zpracovávání informací z textu / též odborného a administrativního /, jejich třídění a hodnocení</li> </ul>

**Umění a literatura**

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální úpravě</li> <li>hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / antika, humanismus, renesance /</li> </ul>

**Práce s literárním textem**

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>postihne sémantický význam textu</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>samostatně vyhledává informace</li> <li>orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základy teorie literatury</li> <li>literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>čtení a interpretace literárního díla</li> <li>metody interpretace textu</li> <li>tvořivé činnosti</li> <li>kulturní instituce v ČR a v regionech</li> </ul>

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

## Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>orientuje se ve výstavbě textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>jazyková kultura</li> <li>slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</li> </ul>

## Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi</li> <li>posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> <li>rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>přednese krátký projev</li> <li>rozumí obsahu textu i jeho částí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>popis osoby, věci</li> <li>vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</li> <li>inzerát a odpověď na něj</li> <li>jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty</li> <li>druhy řečnických projevů</li> </ul>

## Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší základní literární druhy a specifikuje žánry textu</li> <li>vybere a uspořádá hlavní myšlenky textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>techniky a druhy čtení /s důrazem na čtení studijní/, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</li> <li>druhy a žánry textu</li> </ul>

## Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>uvede hlavní literární směry a jejich představitele v české a světové literatuře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</li> <li>hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby / romantismus, realismus /</li> </ul>

## 2. ročník

## Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje různé metody interpretace textu, obhájí svůj názor</li> <li>• rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- metody interpretace textu</li> <li>- tvořivé činnosti</li> <li>- četba a interpretace textu</li> <li>- literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

## Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>• odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby</li> <li>• pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky</li> <li>- gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</li> <li>- hlavní principy českého pravopisu</li> </ul>

## Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak</li> <li>• vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>• odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového</li> <li>• vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> <li>• má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené</li> <li>- výklad nebo návod k činnosti</li> <li>- životopis, zápis z porady</li> </ul>

## Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi</li> <li>• používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>• pořizuje z odborného textu výpisky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpětná reprodukce textu</li> <li>- práce s různými příručkami pro školu i veřejnost</li> </ul>

## 3. ročník

## Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>vyjádří vlastní poznatky z recepcce daných uměleckých děl</li> <li>vyjmenuje významné představitele literatury 20. století a literatury současné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>umění jako specifická výpověď o skutečnosti</li> <li>aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě</li> <li>hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / experimentální směry 20. a 21. století /</li> </ul>

## Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>kombinuje metody interpretace</li> <li>postihne sémantický význam textu</li> <li>vystihne charakteristické znaky vybraných literárních druhů a žánrů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>metody interpretace textu</li> <li>čtenba a interpretace literárního textu</li> <li>literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> </ul>

## 5.1.2 1. cizí jazyk - anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Mgr. Dagmar Weissgärber	Mgr. Dagmar Weissgärber	Mgr. Dagmar Weissgärber

## Charakteristika předmětu

Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikační kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu

cizího jazyka;

– chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Při výuce se používají aktivizující didaktické metody, uplatňují se strategie učení odpovídající učebním předpokladům žáků, podporuje se jejich sebedůvěra, samostatnost a iniciativa, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky se používají multimediální výukové programy a internet, podle podmínek se integruje odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjí se kontakty mezi školami v zahraničí. Organizují se odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, celý vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali, a nabídkou umožnila žákům studium dvou cizích jazyků.

Obsah vzdělávání (učivo) v RVP je z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně. V kompetenci školy je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaného oboru.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP



- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP
  - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP

- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

- žák obhajuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby
- pracuje samostatně i ve skupinách
- komunikuje, vyjednává, diskutuje, zaujímá stanovisko

### Člověk a svět práce

- žák vyhledává, vyhodnocuje a používá informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze
- uvědomuje si význam vzdělání a celoživotního učení pro život

### Člověk a životní prostředí

- žák v rozsahu osvojené slovní zásoby rozebírá současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- hodnotí vliv životního prostředí na lidské zdraví
- navrhuje řešení environmentálních problémů

### Informační a komunikační technologie

- žák tyto prostředky používá a efektivně s nimi pracuje nejen ve škole, ale i při domácí přípravě
- žák je veden k mediální gramotnosti a trénování kritického odstupu k informacím z médií

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence k učení  
*Vybírá a využívá pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a strategie*
- Kompetence k řešení problémů  
*vnímá nejrůznější problémové situace ve škole i mimo ni, rozpozná a pochopí problém, přemýšlí o nesrovnalostech a jejich příčinách  
vyhledá informace vhodné k řešení problému*
- Komunikativní kompetence  
*formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názoryv logickém sledu, vyjadřuje se výstižně*

- Personální a sociální kompetence  
*účinně pracuje ve skupině*
- Občanské kompetence a kulturní povědomí  
*respektuje přesvědčení druhých lidí*
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám  
*využívá znalosti a zkušenosti získané v jednotlivých vzdělávacích oblastech*
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Efektivně využívá prostředky informačních a komunikačních technologií*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdně, P

### Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí časům, číslům, datu</li> <li>• rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině</li> <li>• rozumí hlavními informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport</li> <li>• rozumí hlavními informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla</li> <li>• rozumí textu osobního dopisu</li> <li>• čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola</li> <li>• rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici</li> <li>• rozumí informacím o aktivitách ve volném čase</li> <li>• najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit</li> <li>• sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje</li> <li>• řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina</li> <li>• řekne, co se mu líbí a nelíbí</li> <li>• objedná si jídlo a pití</li> <li>• domluví si schůzku</li> <li>• domluví se při cestování vlakem</li> <li>• získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- domov, části domu</li> <li>- domácí práce a pravidla</li> <li>- oblíbenost a neoblíbenost činností</li> <li>- volnočasové aktivity – město, kino, hudba, sport</li> <li>- předměty ve škole</li> <li>- typický den ve škole</li> <li>- dovednosti, schopnosti</li> <li>- jídlo a pití</li> <li>- v restauraci</li> <li>- povolení, žádosti, omluvy</li> <li>- cestování, cestování vlakem</li> <li>- prázdniny, činnosti o prázdninách</li> <li>- britské peníze</li> </ul>

## 1. ročník

## Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí časům, číslům, datu</li> <li>• rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině</li> <li>• rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport</li> <li>• rozumí cenám zboží</li> <li>• rozumí textu osobního dopisu</li> <li>• rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici</li> <li>• rozumí informacím o aktivitách ve volném čase</li> <li>• rozumí krátkému vyprávění o každodenních věcech, které má uvedené v diáři</li> <li>• zeptá se a odpoví na čas, datum, věk</li> <li>• popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi</li> <li>• zeptá se a odpoví na množství jídla a pití</li> <li>• požádá o nějaké věci, reaguje na žádost</li> <li>• řekne, co se mu líbí a nelíbí</li> <li>• objedná si jídlo a pití</li> <li>• reaguje na pozvání</li> <li>• omluví se a přijme omluvu</li> <li>• diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít</li> <li>• domluví si schůzku</li> <li>• domluví se o cenách, určí čas a dobu pomocí běžných výrazů</li> <li>• popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu</li> <li>• vyplní dotazník k osobním údajům</li> <li>• napíše o sobě několik vět</li> <li>• stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí</li> <li>• napíše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu</li> <li>• popíše v e-mailu svůj typický den ve škole</li> <li>• napíše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny</li> <li>• napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin</li> <li>• používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní charakteristika</li> <li>- předávání základních informací o sobě</li> <li>- dopisování po internetu</li> <li>- neformální dopis o rodině</li> <li>- popis obrázku</li> <li>- návštěva kina</li> <li>- vyprávění – oblíbený film</li> <li>- článek – sport v naší škole</li> <li>- interview – oblíbené sporty</li> <li>- školní rozvrh</li> <li>- vyjádření názoru</li> <li>- v restauraci</li> <li>- Žádost a povolení, omluvy</li> <li>- rozhovor o aktivních prázdninách</li> <li>- vyprávění o minulé události</li> <li>- rozhovor o víkendu mimo domov</li> </ul>

## 1. ročník

## Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině</li> <li>• rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport</li> <li>• rozumí hlavním informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla</li> <li>• rozumí textu osobního dopisu</li> <li>• čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola</li> <li>• rozumí krátkému vyprávění</li> <li>• najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit</li> <li>• sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje</li> <li>• řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina</li> <li>• popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi</li> <li>• zeptá se a odpoví na množství jídla a pití</li> <li>• požádá o nějaké věci, reaguje na žádost</li> <li>• objedná si jídlo a pití</li> <li>• popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu</li> <li>• domluví se při cestování vlakem</li> <li>• získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku</li> <li>• napíše o sobě několik vět</li> <li>• stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí</li> <li>• napíše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu</li> <li>• popíše v e-mailu svůj typický den ve škole</li> <li>• napíše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny</li> <li>• napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin</li> <li>• používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní a přivlastňovací zájmena</li> <li>- přivlastňovací pád</li> <li>- přítomný čas prostý a průběhový</li> <li>- frekvenční příslovce</li> <li>- vazba „there is“ a „there are“</li> <li>- předložky místa</li> <li>- sloveso „moci“ a „rád bych“</li> <li>- sloveso „rád“ + činnost</li> <li>- počítatelná a nepočítatelná podstatná jména</li> <li>- otázka na množství, vyjádření množství</li> <li>- minulý čas</li> <li>- přítomný čas prostý a budoucnost</li> <li>- otázka na předmět, otázka na podmět</li> <li>- neurčitá zájmena</li> <li>- sloveso "be"</li> <li>- sloveso "have got"</li> <li>- časové spojky</li> </ul>

## Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí krátkému vyprávění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporty ve Velké Británii</li> <li>- britské stravování</li> <li>- prohlídka Londýna</li> </ul>

## Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí časům, číslům, datu</li> <li>• rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport</li> <li>• rozumí cenám zboží</li> <li>• zeptá se a odpoví na čas, datum, věk</li> <li>• zeptá se a odpoví na množství jídla a pití</li> <li>• popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koncové „- teen“ a „- ty“ v číslovkách</li> <li>- „th“</li> <li>- koncové „- s“ a „- es“</li> <li>- přízvuk slova</li> <li>- „can“, „can't“</li> <li>- otázky</li> <li>- koncové „-ed“</li> <li>- [e], [ʔ]</li> </ul>

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdně, P

## Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny</li> <li>• rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda</li> <li>• rozumí hlavním informacím v slyšeném textu na téma: Plány na víkend</li> <li>• rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda</li> <li>• orientuje se v novinovém článku</li> <li>• zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy</li> <li>• Orientuje se ve městě</li> <li>• Vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnosti</li> <li>• dokáže si koupit oblečení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obchody</li> <li>- nakupování</li> <li>- výprodej</li> <li>- předpoklady a záměry</li> <li>- činnosti o volném čase</li> <li>- cestování, prázdniny</li> <li>-</li> </ul>

## Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny</li> <li>• rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda</li> <li>• rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda</li> <li>• orientuje se v novinovém článku</li> <li>• najde hlavní i vedlejší myšlenky v novinovém článku na aktuální téma</li> <li>• diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít a domluví se na setkání</li> <li>• popíše sebe sama, kde žije, co má na sobě</li> <li>• vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti</li> <li>• krátce se představí v e-mailu</li> <li>• argumentuje pro a proti</li> <li>• vhodně používá minulý čas prostý</li> <li>• Orientuje se ve městě</li> <li>• Vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnosti</li> <li>• dokáže si koupit oblečení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ptaní se na cestu, popis cesty</li> <li>- výprodej</li> <li>- písemný popis činnosti</li> <li>- srovnávání</li> <li>- nakupování</li> <li>- článek v novinách o módě mladých</li> <li>- návrh na společnou činnost</li> <li>- vyprávění příběhu, zážitku</li> <li>- předpoklady a záměry</li> <li>- vyjmenování „pro“ a „proti“</li> <li>- osobní email</li> </ul>

## Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny</li> <li>• rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda</li> <li>• zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy</li> <li>• vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti</li> <li>• vhodně používá minulý čas prostý</li> <li>• dokáže si koupit oblečení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zájmeno „čí“</li> <li>- přivlastňovací zájmena</li> <li>- rozkazovací způsob</li> <li>- 2. stupeň přídavných jmen</li> <li>- 3. stupeň přídavných jmen</li> <li>- vyjádření budoucnosti pomocí „chystat se“</li> <li>- vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového</li> <li>- minulý čas prostý</li> </ul>

## 2. ročník

## Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda</li> </ul>	- nakupování ve Velké Británii

## Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy</li> <li>diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít a domluví se na setkání</li> <li>popíše sebe sama, kde žije, co má na sobě</li> <li>argumentuje pro a proti</li> <li>Vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>dokáže si koupit oblečení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- [i], [i:]</li> <li>- [e]</li> <li>- tiché "r"</li> <li>- přízvuk slova</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdne, P

## Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí hlavními informacím v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky</li> <li>postihne hlavní myšlenku diskuse</li> <li>rozumí slovům, výrazům a frázím, které se týkají aktuálních témat</li> <li>rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích</li> <li>diskutuje s ostatními o zážitcích</li> <li>popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu</li> <li>zformuluje pozvánku na večírek</li> <li>vypráví příběh</li> <li>napiše svůj osobní profil</li> <li>popíše stav počasí, formuluje předpověď</li> <li>jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek</li> <li>popíše charakterové vlastnosti osoby</li> <li>popíše svůj pokoj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zážitky</li> <li>- počasí</li> <li>- nábytek</li> <li>- nabídky, pozvánky</li> <li>- osobní profil</li> <li>- charakterové vlastnosti</li> </ul>

## 3. ročník

## Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí hlavními informacím v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky</li> <li>• postihne hlavní myšlenku diskuse</li> <li>• rozumí slovům, výrazům a frázím, které se týkají aktuálních témat</li> <li>• rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích</li> <li>• diskutuje s ostatními o zážitcích</li> <li>• popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu</li> <li>• zformuluje pozvánku na večírek</li> <li>• zjistí a poskytne osobní názor a náhled na aktuální téma</li> <li>• vypráví příběh</li> <li>• napíše svůj osobní profil</li> <li>• poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti</li> <li>• vhodně použije přivlastňovací zájmena</li> <li>• vhodně používá stupňování přídavných jmen</li> <li>• popíše stav počasí, formuluje předpověď</li> <li>• jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek</li> <li>• popíše charakterové vlastnosti osoby</li> <li>• vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost</li> <li>• popíše svůj pokoj</li> <li>• popíše sled událostí, určí sled jednotlivých epizod</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- popis sledu událostí</li> <li>- nabídky, pozvánky</li> <li>- popis obrázku</li> <li>- písemné pozvání</li> <li>- otázka na vlastnost</li> <li>- vyjádření předpovědi</li> <li>- srovnávání výhod a nevýhod</li> <li>- osobní profil</li> </ul>

## Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu</li> <li>• zformuluje pozvánku na večírek</li> <li>• vypráví příběh</li> <li>• napíše svůj osobní profil</li> <li>• poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti</li> <li>• vhodně použije přivlastňovací zájmena</li> <li>• vhodně používá stupňování přídavných jmen</li> <li>• popíše stav počasí, formuluje předpověď</li> <li>• jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek</li> <li>• popíše svůj pokoj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přivlastňovací zájmena</li> <li>- 2. a 3. st. přídavných jmen</li> <li>- vyjádření budoucnosti pomocí "chystat se"</li> <li>- předpřítomný čas</li> <li>- já také ano, já také ne</li> <li>- příslovce míry</li> <li>- spojovací výrazy</li> <li>- spojky "když", "než", "poté"</li> <li>- shall / shall we</li> </ul>

## Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diskutuje s ostatními o zážitcích</li> <li>• popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu</li> <li>• vypráví příběh</li> <li>• poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti</li> <li>• popíše stav počasí, formuluje předpověď</li> <li>• jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek</li> <li>• vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost</li> </ul>	

## Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost "been"</li> <li>- přízvuk ve větě</li> <li>- „have“, „have to“</li> <li>- stažené tvary</li> </ul>



### 5.1.3 2. cizí jazyk - německý jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	1	1
	Ing. Renáta Malaniuková	Ing. Renáta Malaniuková

#### Charakteristika předmětu

Vzdělávání v dalším cizím jazyce má navazovat na RVP ZV a má rozšiřovat osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Výstupní úroveň dalšího cizího jazyka na konci základního vzdělávání odpovídá úrovni A1 (podle Společného evropského referenčního rámce). V oboru, kde se v praxi očekává běžná komunikace se zákazníkem v cizím jazyce, se další cizí jazyk stává povinným.

Pokud žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A1+. Může však dosáhnout i jazykové úrovně vyšší. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, na konci vzdělávání by měl dosáhnout minimální úrovně A1.

V kompetenci školy je přizpůsobit výuku dalšího cizího jazyka nejen schopnostem a potřebám žáků, ale zohlednit i zaměření oboru a potřeby regionu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média) a multimediálními programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Obsah vzdělávání (učivo) je v RVP z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií. Školy při tvorbě ŠVP zohlední všechny zmiňované kategorie učiva. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně.

#### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)

RVP

- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Člověk a svět práce

Člověk a životní prostředí

Informační a komunikační technologie

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence k učení  
*využívá pro efektivní učení vhodné způsoby, metody a prostředky*
- Kompetence k řešení problémů  
*identifikuje problém a hledá jeho příčiny, řešení*
- Komunikativní kompetence  
*formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory výstižně*
- Personální a sociální kompetence  
*ve skupině pracuje efektivně*
- Občanské kompetence a kulturní povědomí  
*respektuje názor druhých lidí*

- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám  
*využívá zkušenosti a znalosti získané v teoretické výuce*
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*efektivně využívá prostředky informačních a komunikačních technologií*

## 2. ročník

Garant předmětu: Ing. Renáta Malaniuková, 1 týdně, P

### Co děláme?

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozdraví, představí své spolužáky</li> <li>• přivítá hosta v restauraci</li> <li>• nabídne místo k sezení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- časování sloves</li> <li>- otázka doplňovací</li> <li>- vykání</li> <li>- odborná terminologie</li> </ul>

### Moje rodina

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• představí svou rodinu</li> <li>• nabídne jídelní lístek</li> <li>• doporučí specialitu své kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- časování sloves sein a haben</li> <li>- skloňování podstatných jmen</li> <li>- odborná terminologie</li> </ul>

### Kde je pošta?

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zeptá se na cestu</li> <li>• převezme objednávku jídla</li> <li>• podává jídlo</li> <li>• vysvětlí složení jídla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pořádek slov v německé větě</li> <li>- rozkazovací věta</li> <li>- odborná terminologie</li> </ul>

### Rozhovor číšníka s hostem

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popřeje dobrou chuť</li> <li>• nabídne nápojový lístek</li> <li>• přijme objednávku na nápoj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skloňování podstatných jmen</li> <li>- odborná terminologie</li> </ul>

### Co stojí zmrzlina?

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vystaví účet, zaplatí za jídlo</li> <li>• sestaví jednoduché menu</li> <li>• doporučí dietní jídlo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- číslovky</li> <li>- udávání ceny</li> <li>- rozkazovací způsob</li> <li>- odborná terminologie</li> </ul>

## 2. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Ing. Renáta Malaniuková, 1 týdně, P

## Koničky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše své koničky, svou rodinu</li> <li>pojmenuje některá jídla</li> <li>srovná chuť jídla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zápor</li> <li>přivlastňovací zájmena</li> <li>odborná terminologie</li> </ul>

## Národní jídla

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje německé, rakouské, švýcarské a české speciality</li> <li>rozliší alkoholické a nealkoholické nápoje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osobní zájmena</li> <li>způsobová slovesa</li> <li>odborná terminologie</li> </ul>

## Kde bydlíš?

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše své bydliště, zařízení bytu</li> <li>charakterizuje svůj vztah k bydlišti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>předložky s 3. pádem</li> <li>odborná terminologie</li> </ul>

## Hotel, restaurace

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>představí své pracoviště</li> <li>popíše bydlení ve městě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>předložky s 3. a 4.pádem</li> <li>odborná terminologie</li> </ul>

## Denní program

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše svůj denní program</li> <li>vyjmenuje školní předměty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>časování silných sloves</li> <li>určování sloves</li> <li>odborná terminologie</li> </ul>

## 5.1.4 Seminář z anglického jazyka

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1	1
---	---

Mgr. Dagmar Weissgärber

Mgr. Dagmar Weissgärber

## Charakteristika předmětu

Anglický jazyk je důležitý cizí jazyk, který přispívá k chápání a objevování skutečností, které přesahují oblast zkušeností zprostředkovaných mateřským jazykem. Pomáhá snižovat jazykové bariéry a umožňuje poznávat odlišnosti ve způsobu života v jiných zemích. Je předpokladem pro úspěšnou komunikaci mezi národy v rámci Evropy i světa.

Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace zejména v oblasti profesní. Slouží k osvojení a rozvíjení odborné angličtiny a zároveň připravuje na pracovní praxi.

Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil.

Předmět poskytuje studentům snadnou cestu ke zvládnutí a osvojení si odborné angličtiny, provází studenty gastronomickými provozy, seznamuje s osobami, které v nich pracují, pracovními místy i jejich vybavením. Zaměřuje se také na pokrmy a nápoje, jídla v různou denní dobu (snídaně, obědy, večeře), přísady a způsoby přípravy pokrmů. Kromě odborných výrazů se také procvičují dialogy, které simulují konverzaci na pracovišti (v kuchyni a v restauraci).

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty  
RVP
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

- žák obhajuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby
- pracuje samostatně i ve skupinách
- komunikuje, vyjednává, diskutuje, zaujímá stanovisko

**Člověk a svět práce**

- žák vyhledává, vyhodnocuje a používá informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze
- uvědomuje si význam vzdělání a celoživotního učení pro život

**Člověk a životní prostředí****Informační a komunikační technologie**

- žák tyto prostředky používá a efektivně s nimi pracuje nejen ve škole, ale i při domácí přípravě
- žák je veden k mediální gramotnosti a trénování kritického odstupu k informacím z médií

**Výchovné a vzdělávací strategie předmětu**

- Kompetence k učení  
*pro efektivní učení vybírá a využívá vhodné metody, strategie a prostředky*
- Kompetence k řešení problémů  
*identifikuje problém, hledá jeho příčiny a řešení*
- Komunikativní kompetence  
*formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory jasně*
- Personální a sociální kompetence  
*efektivně pracuje ve skupině*
- Občanské kompetence a kulturní povědomí  
*respektuje názor jiných lidí*
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám  
*uplatňuje znalosti a zkušenosti získané v teoretické výuce*
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*efektivně využívá prostředky informačních a komunikačních technologií*

**2. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 1 týdně, P

**Komunikační situace**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozdraví a přivítá hosta</li> <li>• zaznamená rezervaci stolu</li> <li>• přijme nebo zruší objednávku se zřetelem ke zdvořilé formulaci</li> <li>• popíše tuzemské pokrmy a nápoje</li> <li>• porovná typickou anglickou snídani s kontinentální snídání</li> <li>• zeptá se a odpoví hostovi na téma: Oběd, Večeře</li> <li>• popíše různé nabídky a formy oběda, večeře</li> <li>• požádá o účet nebo přijme účet</li> <li>• rozumí číselným údajům o cenách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozdravy, přivítání</li> <li>- rezervace stolu</li> <li>- přijetí objednávek</li> <li>- zrušení objednávek</li> <li>- charakteristika pokrmů</li> <li>- rozhovor mezi hostem a číšníkem v restauraci</li> <li>- menu</li> <li>- snídání</li> <li>- oběd</li> <li>- večeře</li> <li>- ceny</li> <li>- finanční výrazy</li> </ul>



## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 1 týdně, P

## Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní technologické postupy</li> <li>• charakterizuje pokrm</li> <li>• popíše domácí speciality</li> <li>• popíše různé druhy nápojů</li> <li>• popíše vybavení baru</li> <li>• používá zdvořilé fráze v komunikaci s hostem</li> <li>• pojmenuje vybavení kuchyně</li> <li>• popíše své pracoviště</li> <li>• pojmenuje stolní inventář</li> <li>• popíše správně prostřený stůl</li> <li>• rozumí přiměřeným promluvám rodilých mluvčích</li> <li>• reaguje s porozuměním na pracovní pokyny</li> <li>• vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky</li> <li>• vyslovuje co nejlépe přirozeně výslovnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní technologické postupy</li> <li>- popis oblíbeného pokrmu</li> <li>- recepty</li> <li>- české speciality</li> <li>- v restauraci</li> <li>- vybavení kuchyně</li> <li>- nápoje</li> <li>- vybavení baru</li> <li>- stolní inventář</li> <li>- komunikace na pracovišti</li> <li>- komunikace se zákazníky</li> </ul>

## 5.2 Společenskovědní vzdělávání

## 5.2.1 Člověk a společnost

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Lud'ka Hubená	Mgr. Lud'ka Hubená	Mgr. Lud'ka Hubená

## Charakteristika předmětu

Vzdělávání v předmětu Člověk a společnost usiluje zejména o formování žáků a směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody
- preferovali demokratické principy
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím
- tvořili vlastní úsudek bez manipulace
- respektovali lidská práva
- chápali meze lidské svobody a tolerance
- přemýšleli a jednali solidárně
- jednali bez předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnika či soc. vrstvy
- byli ochotni si klást etické otázky a hledat na ně řešení
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot a chránili je
- snažili se chránit a zachovat životní prostředí, jednat ekologicky
- ctili na základě své identity identitu druhých
- oprostili se od netolerance a nesnášenlivosti
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, neničili majetek
- snažili se zachovat a vytvořit pozitivní hodnoty pro ostatní

- rozvíjeli sociální citění

Důraz je kladen na přípravu pro osobní, aktivní a odpovědný život.

Základními metodami jsou práce s textem, včetně diskusních metod, argumentací. Metody výkladu a řízeného rozhovoru, také metody alternativní - například: metoda myšlenkové mapy či brainstormingu, dramatizace. Součástí výuky jsou exkurze, kluby, besedy a návštěvy tematických výstav.

Aktivitu studentů podporují projektové práce.

Žáci pracují individuálně i v různě početných skupinách, využívají dostupnou literaturu, interaktivní tabule, počítačové i jiné informační zdroje.

Učivo je realizováno formou klasických vyučovacích metod, v určitém rozsahu i formou besed, exkurzí, projektových prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě znalostí, porozumění, schopnosti řešení problémů, vlastní aktivity a zájmu, schopnosti posouzení a kritického myšlení. Dalšími kritérii je i dovednost práce s textem, formulace myšlenek, argumentace a schopnost smysluplné diskuze i prezentace.

Hodnocena je ochota i aktivita v týmové práci, spolehlivost a odpovědnost, propojení poznatků teorie s praxí i projektové práce.

U žáků se speciálními poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
  - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě  
RVP
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu:

- aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.

### Člověk a svět práce

#### Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu:

- aby si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a byli vědomi odpovědnosti za své zdraví
- aby samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů

#### Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu:

- aby používali základní a aplikační programové vybavení počítače
- aby pracovali s informacemi a s komunikačními prostředky

## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

## Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)</li> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</li> <li>vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</li> <li>uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li> <li>je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)</li> <li>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost</li> <li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> <li>diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>- současná lidská spol., její vrstvy</li> <li>- odpovědnost, slušnost, morálka, optimismus a dobrý vztah k lidem – základ demokratického soužití</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba, sociální zajištění, krizové finanční situace</li> <li>- sociální zajištění rodiny</li> <li>- rasy, národy a národnosti, majority, minority, klady multikulturní společnosti, genocida</li> <li>- postavení mužů a žen ve společnosti</li> </ul>

## 1. ročník

## Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 16

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>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- činitele ovlivňující zdraví</li> <li>- životní prostředí, životní styl</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>- rizikové chování</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti</li> <li>- sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- partnerské vztahy, lidská sexualita</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla</li> </ul>

## 2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

## 2. ročník

## Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky</li> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti</li> <li>• uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> <li>• uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie</li> <li>• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</li> <li>• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání</li> <li>• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, obhajoba, zneužití, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí</li> <li>- svobodný přístup k informacím, média a jejich funkce, kritika, zábava</li> <li>- stát a jeho funkce, Ústava, politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- politika – ideologie, politické strany, volby, právo volit</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- občanská společnost, občanské kvality potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie</li> </ul>

## Estetické vzdělávání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území</li> <li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>• formuluje estetická kritéria ve svém životním stylu</li> <li>• dovede posoudit vliv médií na reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kultura národností na našem území</li> <li>- principy a normy kulturního chování</li> <li>- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě používaných v běžném životě</li> <li>- užitá tvorba</li> <li>- ochrana a využití kult.hodnot</li> <li>- funkce reklamy</li> <li>- propagační prostředky a jejich vliv na životní styl</li> <li>- komerční reklama</li> </ul>

## Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva, varování, evakuace, první pomoc</li> <li>- mimořádné události, krizové události</li> </ul>

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

## Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva</li> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR</li> <li>soustava soudů v ČR, právnícká povolání, notáři – advokáti – soudci</li> <li>právo a mravní odpovědnost v běžném životě, odpovědnost za škodu</li> <li>právo v rodině, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení – policie- soud- státní zastupitelství- vyšetřovatel</li> <li>kriminalita páchaná na mladistvých</li> <li>svoboda a veřejné zájmy</li> </ul>

## Česká republika, Evropa a svět

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>popíše státní symboly</li> <li>vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</li> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ČR a její sousedé</li> <li>současný svět, bohaté a chudé země, ohniska napětí a nepokojů v soudobém světě</li> <li>ČR, státní symboly, nár. symboly</li> <li>globalizace</li> <li>globální problémy a pozitiva, humanita, mezinárodní organizace</li> <li>EU, historie, současnost</li> <li>ČR a evropská integrace</li> <li>terorismus, jeho nebezpečí, solidarita</li> </ul>



## 5.3 Přírodovědné vzdělávání

### 5.3.1 Chemie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2		

Ing. Věra Jermářová

#### Charakteristika předmětu

Učivo předmětu Chemie vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědného vzdělávání a je rozděleno do několika tematických celků. Žák si rozšíří své znalosti z oblasti chemie obecné, anorganické, organické, biochemie, biologie a ekologie. Učivo je zaměřeno na přírodní jevy, které nacházejí praktický význam v učebním oboru žáka a vytváří určitý základ pro odborné předměty, které jej dále rozvíjejí. Jedná se především o předměty Nauka o výživě, Výroba pokrmů a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě
- byli ochotni komunikovat a vyhledávat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
- získali pozitivní postoj k přírodě
- porozuměli základním ekologickým souvislostem
- byli schopni posoudit význam a vliv chemických látek používaných v oboru z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky, informační a komunikační technologie, video. Dle možnosti jsou v průběhu studia uskutečňovány exkurze, např. do Národního muzea, Spalovny Malešice či sběrného dvora. Při výuce se používají odborné časopisy a knihy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Je kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, aktivitu žáka v hodinách, schopnost samostatného myšlení při řešení zadaného úkolu a schopnost aplikovat základní poznatky do složitějších postupů a úkolů. Znalosti žáků jsou ověřovány při ústním a písemném zkoušení dílčím i souhrnném. Žáci jsou klasifikováni známkou, která je podpořena slovním – ústním hodnocením.

#### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Je kladen důraz na hodnocení vlivu různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí. Žáci jsou vedeni k lepší orientaci ve způsobech nakládání s odpady a v možnostech snížení jejich produkce.*

### Informační a komunikační technologie

*Jsou využívány jednak přímo v hodinách, jednak při domácí přípravě žáků. Je kladen důraz na schopnost vyhodnocovat informace a efektivně s nimi pracovat. Žáci jsou vedeni k mediální gramotnosti a trénování kritického odstupu k informacím z médií.*

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Pracuje s moderní technikou, využívá informace z internetu, která ověřuje z několika zdrojů*

## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdně, P

## Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> <li>uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků</li> <li>popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> <li>vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení</li> <li>vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> <li>provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>směsi a roztoky</li> <li>částicové složení látek, atom, molekula</li> <li>periodická soustava prvků</li> <li>chemická vazba</li> <li>chemické prvky, sloučeniny</li> <li>chemická symbolika</li> <li>chemické reakce, chemické rovnice</li> <li>výpočty v chemii</li> </ul>

## Anorganická chemie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí vlastnosti anorganických látek</li> <li>tvorí chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin</li> <li>charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>anorganické látky, oxidy, hydroxidy, kyseliny, soli</li> <li>názvosloví anorganických sloučenin</li> <li>vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li> <li>ochrana člověka za mimořádných okolností</li> </ul>

## Organická chemie

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy</li> <li>uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastnosti atomu uhlíku</li> <li>základ názvosloví organických sloučenin</li> <li>organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>

## Biochemie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li> <li>popíše vybrané biochemické děje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>chemické složení organismů</li> <li>přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li> <li>biochemické děje</li> </ul>

## 1. ročník

## Základy biologie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li> <li>popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou</li> <li>charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li> <li>uvede základní skupiny organismů a porovná je</li> <li>objasní význam genetiky</li> <li>popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> <li>vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu</li> <li>uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>vlastnosti živých soustav</li> <li>typy buněk</li> <li>dědičnost a proměnlivost</li> <li>rozmanitost organismů a jejich charakteristika</li> <li>biologie člověka</li> <li>zdraví a nemoc</li> </ul>

## Ekologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu</li> <li>uvede příklad potravního řetězce</li> <li>popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základní ekologické pojmy</li> <li>ekologické faktory prostředí</li> <li>potravní řetězce</li> <li>koloběh látek v přírodě a tok energie</li> <li>typy krajiny</li> </ul>

## Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vzájemné ovlivňování člověka a přírody</li> <li>hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí</li> <li>popíše způsoby nakládání s odpady</li> <li>charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci</li> <li>uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> <li>uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí</li> <li>vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>dopady činnosti člověka na životní prostředí</li> <li>přírodní zdroje energie a surovin</li> <li>negativní vlivy na prostředí – odpady, chemizace,...</li> <li>globální problémy</li> <li>ochrana přírody a krajiny</li> <li>nástroje společnosti na ochranu životního prostředí</li> <li>zásady udržitelného rozvoje</li> <li>odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</li> </ul>

## 5.3.2 Fyzika

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr Dana Hnilicova

### Charakteristika předmětu

Fyzika přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

RVP

**Průřezová témata pokrývaná předmětem****Člověk a životní prostředí****Informační a komunikační technologie****Výchovné a vzdělávací strategie předmětu**

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Pracuje s moderní technikou, využívá informace z internetu, která ověřuje z několika zdrojů*

**2. ročník**

Garant předmětu: Mgr Dana Hnilicova, 1 týdně, P

**Mechanika**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>• určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>• určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>• vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>• určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>• aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>- mechanická práce a energie</li> <li>- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> <li>- tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul>

**Termika**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>• vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny</li> <li>• popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>• popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>- tepelné motory</li> <li>- struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</li> </ul>

## 2. ročník

**Elektřina a magnetismus**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li> <li>řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li> <li>popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li> <li>určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li> <li>popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li> </ul>	elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče <ul style="list-style-type: none"> <li>elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul>

**Vlnění a optika**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li> <li>řeší úlohy na odraz a lom světla</li> <li>řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami</li> <li>vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mechanické kmitání a vlnění</li> <li>zvukové vlnění</li> <li>světlo a jeho šíření</li> <li>zrcadla a čočky, oko</li> <li>druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření</li> </ul>

**Fyzika atomu**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li> <li>popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony</li> <li>vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>model atomu, laser</li> <li>nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li> <li>jaderná energie a její využití</li> </ul>

**Vesmír**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>zná příklady základních typů hvězd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li> <li>hvězdy a galaxie</li> </ul>

**5.4 Matematické vzdělávání**

## 5.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>	<b>1 1/2</b>	<b>1 1/2</b>
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

### Charakteristika předmětu

Výsledky vzdělávání a učivo v předmětu Matematika prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání v předmětu Matematika směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP



- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
- Matematické kompetence
  - správně používat a převádět běžné jednotky  
RVP
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP
  - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP
  - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení  
RVP
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)  
RVP
  - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru  
RVP
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Informační a komunikační technologie

*Zpracování matematických poznatků za pomoci výpočetní techniky, použití matematických programů.*

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence k řešení problémů  
*Hledá vhodná řešení*

- **Matematické kompetence**  
*Využívá matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou*
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**  
*Pracuje s moderní technikou, využívá informace z internetu, která ověřuje z několika zdrojů*

## 1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

### Operace s reálnými čísly

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými a 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 kalkulátoru</li> <li>• používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>• provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přirozená a celá čísla</li> <li>- racionální čísla</li> <li>- reálná čísla</li> <li>- procento a procentová část</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> </ul>

### Planimetrie

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost</li> <li>• sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li> <li>• rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků</li> <li>• určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- trojúhelník</li> <li>- mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice, kruh</li> <li>- trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku</li> </ul>

## 2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

### Algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy</li> <li>• rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy</li> <li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>- soustava lineárních rovnic o dvou neznámých</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>

## 2. ročník

**Rovnice a nerovnice, soustavy**

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řeší lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy</li> <li>vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>soustava lineárních rovnic o dvou neznámých</li> <li>lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>slovní úlohy</li> </ul>

**3. ročník**

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

**Výpočet povrchů a objemů těles**

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> <li>rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem</li> <li>aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>tělesa včetně koule</li> </ul>

**Funkce a jejich průběh**

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá</li> <li>aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy</li> <li>druhy funkcí</li> <li>lineární funkce</li> <li>nepřímá úměrnost</li> </ul>

**Práce s daty**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data</li> <li>porovnává soubory dat</li> <li>interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách</li> <li>určí četnost znaku a aritmetický průměr</li> </ul>	Čtení statistických údajů, tabulek a grafů

**5.5 Vzdělávání pro zdraví****5.5.1 Tělesná výchova**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ivana Skůpová	Ivana Skůpová	Ivana Skůpová

## Charakteristika předmětu

Učivo předmětu vychází z oblasti RVP – Vzdělávání pro zdraví.

Obsahem výuky jsou teoretické znalosti a praktické dovednosti, které jsou rozděleny do základních tematických celků: lehká atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a gymnastika. V 1. ročníku je osvojeno základní učivo a dovednosti všech těchto tematických celků a ve vyšších ročnících je dle pohybové úrovně a zaměření žáků učivo a dovednosti dále rozšiřováno a zdokonalováno.

Učivo je shodné pro dívky i hochy, rozdíl je pouze ve sportovních hrách, kde mají hoši zařazen navíc fotbal a v gymnastice, ve které je pro dívky navíc moderní gymnastika a tanec.

Netradiční sporty, bruslení a plavání jsou zařazovány dle podmínek a zájmu žáků.

Cvičení průpravná, kondiční, kompenzační, koordinační, protahovací a relaxační jsou součástí všech tematických celků a prolínají se celým učivem stejně jako teoretické poznatky z tělesné výchovy a sportu.

Samostatný celek tvoří výuka první pomoci, která je zařazena v 1. ročníku.

Lyžování je dle podmínek realizováno formou týdenního kurzu.

Turistika a pobyt v přírodě se uskutečňuje jednorázovou celodenní akcí.

## Klíčové kompetence

- Personální a sociální kompetence
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
  - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

*vytvářet demokratické klima v hodinách*

### Informační a komunikační technologie

*vyhledat a zpracovat informace ze světa sportu, zdravého životního stylu a životního prostředí*

## 1. ročník

## 1. ročník

Garant předmětu: Ivana Skúpová, 1 týdně, P

## První pomoc, bezpečnost a hygiena

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úrazy a jejich předcházení</li> <li>- poskytnutí první pomoci</li> <li>- život ohrožující stavy</li> <li>- bezpečnost a hygiena</li> <li>- význam pohybu pro zdraví</li> </ul>

## Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• připraví a předvede rozcvičení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost</li> <li>- nízký start</li> <li>- štafetový běh</li> <li>- skok daleký nebo vysoký</li> <li>- vrhy a hody</li> </ul>

## Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>• osvojí si základní herní činnosti jednotlivce</li> <li>• řídí se pravidly jednotlivých her</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fotbal: herní činnosti jednotlivce, hra</li> <li>- volejbal: herní činnosti jednotlivce, hra</li> <li>- softbal: herní činnosti jednotlivce, hra</li> <li>- basketbal: herní činnosti jednotlivce, hra</li> <li>- teorie: pravidla jednotlivých her</li> <li>- doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby</li> <li>- pohybové hry: drobné, štafetové</li> </ul>

## Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>• volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám</li> <li>• zdokonaluje základní držení těla</li> <li>• používá základní názvosloví</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sportovní gymnastika: cvičení na nářadí</li> <li>- moderní gymnastika: cvičení s náčiním</li> <li>- formy aerobiku: aerobik, stepaerobik</li> <li>- tance: základy společenských tanců, country tanečky</li> <li>- teorie: základní názvosloví</li> </ul>

## 1. ročník

## Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• respektuje soupeře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pády, přetahy a přetlaky: soutěžní formou</li> <li>- sebeobrana</li> </ul>

## Lyžování

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí</li> <li>• prokáže základní dovednosti sjezdového lyžování a snowboardingu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sjezdového lyžování a snowboardingu</li> <li>- teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)</li> </ul>

## Bruslení, plavání

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže základní dovednosti bruslení a plavání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy bruslení a plavání (dle možností zařazeno průběžně)</li> </ul>

## Turistika

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá různých forem turistiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava turistické akce</li> <li>- formy turistiky (celodenní akce)</li> </ul>

## Zdravotní tělesná výchova

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)</li> </ul>

## 2. ročník

Garant předmětu: Ivana Skůpová, 1 týdně, P

## Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• uplatňuje techniku základních disciplín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost</li> <li>- nízký start</li> <li>- štafetový běh</li> <li>- skok daleký nebo vysoký</li> <li>- vrhy a hody</li> <li>- teorie: zásady sportovního tréninku</li> </ul>

## 2. ročník

**Sportovní a pohybové hry**

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>participuje na týmových herních činnostech družstva</li> <li>zdokonaluje herní činnosti jednotlivce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby</li> <li>pohybové hry: drobné, štafetové</li> </ul>

**Gymnastika a tance**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci</li> <li>připraví kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sportovní gymnastika: cvičení na nářadí</li> <li>moderní gymnastika: cvičení s náčiním</li> <li>formy aerobiku: aerobik, stepaerobik</li> <li>tance: základy společenských tanců, country tanečky</li> </ul>

**Lyžování**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zdokonalování sjezdového lyžování a snowboardingu</li> <li>teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)</li> </ul>

**Bruslení, plavání**

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností zařazeno průběžně)</li> </ul>

**Turistika**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá různých forem turistiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava turistické akce</li> <li>formy turistiky (celodenní akce)</li> </ul>

**Zdravotní tělesná výchova**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)</li> </ul>

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Ivana Skůpová, 1 týdně, P

## Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost</li> <li>- nízký start</li> <li>- štafetový běh</li> <li>- skok daleký nebo vysoký</li> <li>- vrhy a hody</li> </ul>

## Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>• rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců nebo týmu</li> <li>• zapojí se do organizace turnajů a soutěží a zpracuje jednoduchou dokumentaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>- volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>- softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>- basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry</li> <li>- doplňkové hry: frisbee, ringo, florbál, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby</li> <li>- pohybové hry: drobné, štafetové</li> </ul>

## Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zjistí úroveň pohyblivosti, ukazuje své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>• diskutuje o pohybových činnostech</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti</li> <li>• zhodnotí kvalitu činností nebo výkonu</li> <li>• sladí pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby a sestavy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sportovní gymnastika: cvičení na nářadí</li> <li>- moderní gymnastika: cvičení s náčiním</li> <li>- formy aerobiku: aerobik, štepaerobik</li> <li>- tance: základy společenských tanců, country tanečky</li> </ul>

## Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonalování sjezdového lyžování a snowboardingu</li> <li>- teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)</li> </ul>

## Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností zařazeno průběžně)</li> </ul>

## Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)</li> </ul>



**Alternativní sporty**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>kriticky hodnotí vlastní možnosti</li> <li>rozpozná nebezpečnost činnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nové trendy ve sportu</li> <li>možnosti adrenalinových sportů</li> </ul> (zařazeno dle možností školy 1-3-dny průběžně)

**5.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích****5.6.1 Informatika a komunikace**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

**Charakteristika předmětu**

Cílem předmětu Informatika a komunikace je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Cílem výuky je, aby žák zvládl efektivně komunikovat pomocí Internetu a pracovat s informacemi, tj. vyhledávat informace, ověřovat jejich pravdivost a úplnost a dále je zpracovávat. Z důvodu provázanosti témat a návaznosti na předchozí základní vzdělání se jednotlivé tematické celky prolínají a cyklicky opakují tak, aby žáci postupně přecházeli k náročnějším tématům a úkolům. V rámci předmětu Informatika a komunikace se studenti zároveň seznámí se základy psaní všemi deseti (počítače jsou vybaveny speciálním výukovým programem ATF).

**Klíčové kompetence**

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - učit se používat nové aplikace  
RVP
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Informační a komunikační technologie

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Pracuje s moderní technikou, využívá informace z internetu, které ověřuje z několika zdrojů*

## 1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

### Administrativa

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>• elektronická komunikace s úřady, stahování ,vyplňování a odesílání tiskopisů</li> <li>• vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- práce s kancelářskou technikou</li> <li>- základy psaní na klávesnici</li> <li>- vyhotovování obchodních písemností</li> </ul>

### Práce v lokální síti,elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>• samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>- připojení k síti</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- e-mail, organizace času a plánování, chat, videokonference, telefonie, FTP...</li> </ul>

**Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá počítač a jeho periferie</li> <li>• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>• aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>• má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>• využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie</li> <li>- základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- operační systém</li> <li>- data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>- komprese dat</li> <li>- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>- ochrana autorských práv</li> <li>- nápověda, manuál</li> </ul>

**Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> <li>- ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR</li> </ul>

**Práce se standartním aplikačním programovým vybavením**

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- tabulkový procesor</li> </ul>

## 2. ročník

## 2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

## Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> <li>rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>informace, práce s informacemi</li> <li>informační zdroje</li> <li>Internet</li> <li>ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR</li> </ul>

## Práce se standartním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>textový procesor</li> <li>tabulkový procesor</li> <li>databáze</li> <li>software pro práci s grafikou</li> <li>sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>další aplikační programové vybavení</li> <li>software pro tvorbu prezentací</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

## Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmicizace úloh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>algoritmicizace</li> </ul>

## Práce se standartním aplikačním vybavením

Dotace učebního bloku: 29

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk)</li> <li>zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>textový procesor</li> <li>ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR</li> <li>tabulkový procesor</li> <li>databáze</li> <li>software pro práci s grafikou</li> <li>sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>další aplikační programové vybavení</li> <li>software pro tvorbu prezentací</li> </ul>

## 5.7 Ekonomické vzdělávání

### 5.7.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>	<b>1 1/2</b>	<b>1</b>
Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda

#### Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.

Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření obchodního závodu, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.

Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

#### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve  
RVP
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty  
RVP
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
  - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností  
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP

- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP
- Matematické kompetence
  - správně používat a převádět běžné jednotky  
RVP
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru  
RVP
  - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy  
RVP
  - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení  
RVP
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)  
RVP
  - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru  
RVP
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

**Občan v demokratické společnosti**

**Člověk a svět práce**

**Člověk a životní prostředí**

**Informační a komunikační technologie**

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence k řešení problémů  
*Reaguje na otázky kladené při přijímacím pohovoru.*
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám  
*Vytvoří si osobní vizitku.*
- Matematické kompetence  
*Rozumí číslům a datu.*
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Postihne důležité informace v inzerátu nabízejícím práci.*

## 1. ročník

**1. ročník**

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

**Základní ekonomické pojmy**

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>• posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>• vysvětlí faktory, které ovlivňují cenu zboží</li> </ul>	Základy tržní ekonomiky <ul style="list-style-type: none"> <li>- potřeby, statky, služby</li> <li>- spotřeba a životní úroveň</li> <li>- výroba, výrobní faktory</li> <li>- hospodářský proces, cyklus</li> <li>- trh, nabídka, poptávka</li> <li>- tržní mechanismus</li> <li>- tržní subjekty</li> <li>- zboží</li> </ul>

**Podnikání**

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje právní formy podnikání jejich základní znaky</li> <li>• na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podnikání a jeho znaky</li> <li>- právní formy podnikání (individuální podnikání, obchodní korporace, ...)</li> <li>- povinnosti podnikatelů</li> </ul>

**Majetek obchodního závodu**

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy majetku</li> <li>• na příkladech vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>• uvědomuje si nutnost vedení evidence majetku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura majetku</li> <li>- dlouhodobý majetek</li> <li>- oběžný majetek</li> <li>- ocenění majetku a dluhů</li> <li>- opotřebení majetku</li> <li>- inventarizace majetku (druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škody)</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 1/2 týdně, P



## 2. ročník

## Obchodní závod a jeho činnosti

Dotace učebního bloku: 31

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>popíše náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>vyhledá poučení a pomoc v pracovně právních vztazích</li> <li>posoudí, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> <li>použije nástroje na podporu prodeje</li> <li>popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti</li> <li>orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>obchodní závod</li> <li>personální činnosti (hledání zaměstnání, vznik, změna, ukončení pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, služby úřadu práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace)</li> <li>zásobování</li> <li>investiční činnost</li> <li>marketing (marketingový mix: produkt, cena, propagace – reklama, podpora prodeje, osobní prodej, distribuce)</li> <li>marketing a konkurence</li> <li>management, zaměstnanci, organizace práce na pracovišti</li> <li>Pojištění majetku a osob</li> </ul>

## Hospodaření obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky</li> <li>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období</li> <li>rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li> <li>řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> <li>řeší jednoduché kalkulace ceny</li> <li>vysvětlí, co má vliv na cenu zboží</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>náklady</li> <li>výnosy</li> <li>výsledek hospodaření</li> <li>cena, druhy cen</li> <li>metody tvorby ceny</li> </ul>

## Odměňování zaměstnanců

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>řeší jednoduché výpočty mezd</li> <li>vypočte sociální a zdravotní pojištění</li> <li>objasní pojem produktivita práce, vlivy, které ji ovlivňují</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formy a složky mzdy</li> <li>mzda časová a úkolová</li> <li>mzdové výpočty</li> <li>sociální a zdravotní pojištění</li> <li>zabezpečení v nemoci</li> <li>produktivita práce</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

## 3. ročník

**Financování činnosti obchodního závodu**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz</li> <li>vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN</li> <li>uvede výhody a nevýhody jednotlivých forem platebního styku</li> <li>popíše, jak směnit peníze dle kurzovního lístku</li> <li>zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav</li> <li>posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné, nutné, výhodné</li> <li>popíše, jak zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vlastní a cizí zdroje financování</li> <li>peníze</li> <li>banky</li> <li>hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>služby peněžních ústavů</li> </ul>

**Podnikatelský záměr**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> <li>posoudí vhodné formy podnikání pro obor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvedení firmy na trh</li> <li>hlavní části podnikatelského záměru</li> </ul>

**Daňová soustava a pojištění**

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhotoví daňový doklad</li> <li>popíše daňovou evidenci</li> <li>charakterizuje daňovou soustavu a význam daní pro stát</li> <li>řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu</li> <li>popíše daňovou evidenci</li> <li>rozpozná daň na vstupu a na výstupu a vypočítá rozdíl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>daně, druhy daní</li> <li>daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob</li> <li>daňová evidenční povinnost, zásady a veden</li> </ul>

**Národní hospodářství**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>členění národního hospodářství</li> <li>hodnocení úrovně národního hospodářství</li> <li>inflace</li> <li>státní rozpočet</li> <li>pomoc státu a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>

**5.8 Výroba pokrmů****5.8.1 Výroba pokrmů**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	2	1 1/2
Mgr. Jiří Šedivý	Mgr. Jiří Šedivý	Mgr. Jiří Šedivý

## Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty  
RVP
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP

- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP
- Matematické kompetence
  - správně používat a převádět běžné jednotky  
RVP
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - učit se používat nové aplikace  
RVP
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
RVP *rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů*
  - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
  - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky  
RVP *ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a*

*expedovali výrobky*

- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
  - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování  
RVP *sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování*
  - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu  
RVP *připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu*
  - kalkulovat cenu výrobků a služeb  
RVP *kalkulovali cenu výrobků a služeb*
  - sestavovat nabídkové listky výrobků a služeb podle různých kritérií  
RVP *sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout  
RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku  
RVP *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*
  - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti  
RVP *dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*
  - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)  
RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení  
RVP *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*
  - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady  
RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*

- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

RVP *nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a svět práce

*Žákům je zdůrazněn smysl pravidelného a celoživotního učení, význam a společenská prestiž zvoleného oboru.*

### Člověk a životní prostředí

*V předmětu jsou žáci vedeni tak, aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a nesli zodpovědnost za své zdraví a aby získali přehled o způsobech ochrany přírody.*

### Informační a komunikační technologie

*žáci během studia vypracovávají žákovské projekty, vyhledávají informace z různých zdrojů*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 1/2 týdně, P

### Předběžná úprava potravin

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• uvede různé způsoby krájení potravin</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše, jak hospodárně nakládat při práci se surovinami</li> <li>• pojmenuje různé druhy koření a popíše jeho použití při přípravě jídel</li> </ul>	<p>Předběžná příprava potravin rostlinného původu Předběžná příprava potravin živočišného původu Krájení, mletí, drcení, koření</p>

### Tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> <li>• uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám</li> </ul>	<p>Vaření, zadělávání, dušení, pečení – různé způsoby, gratinování, smažení, tempurování, konfitování</p>

## 1. ročník

**Technologické postupy přípravy polévek**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam polévek</li> <li>rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny polévek</li> <li>uvede dávkování jednotlivých druhů polévek a navrhne estetickou úpravu při expedici</li> <li>popíše technologický postup různých druhů polévek</li> <li>uvede typické národní polévky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení, dávkování</li> <li>vývary, hnědé polévky</li> <li>vložky a zavářky do polévek</li> <li>bílé polévky</li> <li>speciální, studené, přesnídávkové, cizí národní polévky</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin polévek</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy omáček**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam omáček</li> <li>rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny omáček</li> <li>navrhne vhodnost použití omáčky k pokrmům</li> <li>popíše technologický postup různých druhů omáček</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin omáček</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy příloh k pokrmům**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní vhodnost jednotlivých příloh k různým pokrmům</li> <li>uvede dávkování jednotlivých skupin příloh</li> <li>popíše technologický postup různých druhů příloh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení, dávkování</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin příloh k pokrmům</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam bezmasých jídel pro zdravou výživu</li> <li>popíše technologický postup různých druhů bezmasých pokrmů</li> <li>uvede typické národní pokrmy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin bezmasých pokrmů</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 2 týdně, P



## 2. ročník

**Technologické postupy přípravy hovězího masa**

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozdlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a technologické rozdělení masa</li> <li>použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů</li> <li>práce s recepturami a předpisy</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy telecího masa**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozdlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a technologické rozdělení masa</li> <li>použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy vepřového masa**

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozdlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> <li>použije vhodný druh úpravy pokrmů podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a technologické rozdělení masa</li> <li>použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

## 2. ročník

**Technologické postupy přípravy skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozdělí a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a technologické rozdělení masa</li> <li>použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika zpracování</li> <li>dodržování hygienických předpisů</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika rybího masa</li> <li>rozdělení ryb</li> <li>způsoby zpracování ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

## 2. ročník

## Technologické postupy přípravy drůbeže

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení drůbeže a charakteristika masa</li> <li>způsoby zpracování drůbeže</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

## Technologické postupy přípravy zvěřiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach....</li> <li>popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů</li> <li>volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>uvede typické národní pokrmy z masa</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu</li> <li>vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení zvěřiny a charakteristika masa</li> <li>způsoby zpracování masa zvěřiny</li> <li>technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 1/2 týdně, P

## Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně</li> <li>popíše technologický postup různých druhů pokrmů a výrobků studené kuchyně</li> <li>vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů</li> <li>uvede zásady úpravy pokrmů na mísách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výběr a úprava surovin</li> <li>saláty, aspiky, majonézy</li> <li>výrobky studené kuchyně z vajec, sýrů, masa, ryb, zeleniny.....</li> <li>příprava paštik, galantin, pěn</li> <li>zásady úpravy pokrmů na mísách</li> <li>studené předkrmů</li> <li>technologické postupy jednotlivých pokrmů studené kuchyně</li> </ul>

## 3. ročník

**Technologické postupy přípravy teplých předkrmů**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů</li> <li>popíše technologický postup různých druhů teplých předkrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam a dávkování předkrmů</li> <li>předkrm z masa, ryb, zeleniny, sýrů, vajec ....</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin teplých předkrmů</li> </ul>

**Technologické postupy přípravy moučníků**

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam a dávkování moučníků</li> <li>popíše technologický postup různých druhů moučníků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, rozdělení a dávkování moučníků</li> <li>rozdělení a postupy jednotlivých druhů těst na přípravu moučníků</li> <li>technologické postupy jednotlivých skupin moučníků</li> </ul>

**Nápoje**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše přípravu teplých a studených nápojů běžně zařazené na nápojovém lístku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a charakteristika nápojů</li> <li>technologické postupy teplých a studených nápojů</li> </ul>

**Česká a regionální kuchyně**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede typické národní pokrmy a popíše</li> <li>charakterizuje regionální kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika české národní kuchyně a národní pokrmy</li> <li>regionální kuchyně a místní speciality</li> </ul>

**Mezinárodní kuchyně**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář</li> <li>pracuje s odbornou literaturou</li> <li>charakterizuje kuchyně cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika kuchyně - stravovací zvyklosti, používané suroviny, způsoby zpracování a podávání pokrmů</li> <li>kuchyně vybraných zemí světa</li> <li>práce s odbornou literaturou</li> </ul>

**Dietní stravování**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>obecné zásady při přípravě dietních pokrmů</li> <li>technologické postupy pro jednotlivé druhy diet</li> </ul>

**Trendy v gastronomii**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše využití nových technologických zařízení</li> <li>charakterizuje moderní postupy přípravy pokrmů</li> <li>vyhledává potřebné informace z různých informačních zdrojů</li> <li>vysvětlí pojem zážitková gastronomie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>moderní technologická zařízení a pracovní postupy</li> <li>zážitková gastronomie</li> <li>nové trendy v gastronomii</li> </ul>

## 3. ročník

**Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam přípravy pokrmů mimo výrobní středisko</li> <li>popíše zásady při dokončování pokrmů před hostem</li> <li>použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava - dokončování pokrmů mimo výrobní středisko</li> <li>zásady při přípravě - dokončování pokrmů před hostem</li> </ul>

**Práce s odbornou literaturou**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prohlubování a upevňování učiva 1. - 3. ročníku</li> </ul>

**5.8.2 Potraviny a výživa**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	2
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

**Charakteristika předmětu**

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o potravinách, nápojích, přípravcích a přídatných látkách používaných v gastronomii, o jejich složení, vlastnostech, zpracování, použití a podávání. Poznatky o potravinách a nápojích aplikují žáci při jejich technologickém zpracování.

Zároveň žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy, s výživovými hodnotami potravin a se zásadami racionální výživy, druhy výživy a stravy.

Předmět rovněž seznamuje žáky s platnou legislativou v potravinářské výrobě (např. Zákon č. 110/1997 SB., o potravinách a tabákových výrobcích) a s možnými hygienickými riziky v gastronomickém provozu.

Předmět nauka o výživě je teoretickým základem odborného výcviku.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Obsah učiva Nauka o výživě je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii a s výukou praktického vyučování.

V prvním ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Platné předpisy v potravinářském průmyslu; Poživatiny; Živiny; Výživová hodnota potravin; Jakost a skladování potravin; Ovoce; Zelenina; Brambory; Obiloviny a mlýnské výrobky; Luštěniny; Houby; Sladidla.

Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Tuky; Mléko a mléčné výrobky; Vejce; Maso a masné výrobky

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Nápoje; Pochutiny, Fyziologie výživy; Racionální výživa; Druhy výživy; Hygiena.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali platnou legislativu v daném oboru
- na základě znalostí fyziologie výživy získávali odpovědný postoj ke svému zdraví i ke zdraví ostatních
- uplatňovali zásady racionální výživy a výživová doporučení
- využívali vhodné druhy surovin pro výrobu pokrmů
- používali kvalitní suroviny efektivně a hospodárně

- dodržovali hygienické předpisy
- usilovali o trvale udržitelný rozvoj
- rozvíjeli své celoživotní vzdělávání, spolehlivost a toleranci

#### Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii a Odborný výcvik.

Ve vyučovacích hodinách je používána frontální výuka, skupinová práce, samostatná práce, práce s odborným textem i projektová výuka. Jsou voleny metody výkladu často v kombinaci s výukovými programy, je veden dialog se žáky a jsou používány i metody problémového vyučování.

Je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule zejména pro názornost a ukázkou technologie výrob a sortimentu potravin a výrobků.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v didaktických nebo zábavných testech.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky a odborné semináře.

#### Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Při výuce předmětu Nauka o výživě se klade důraz na hloubku porozumění učiva, na aktivitu žáků při hodinách, na schopnost vzájemné spolupráce při skupinové práci nebo při projektovém vyučování a na schopnost samostatného myšlení, zejména při problémovém vyučování.

Znalosti žáků jsou ověřovány písemnou i ústní formou a hodnoceny klasifikací.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
  - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí  
RVP
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě  
RVP
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - učit se používat nové aplikace  
RVP
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
RVP *rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů*
  - znát způsoby skladování potravin a nápojů  
RVP *znali způsoby skladování potravin a nápojů*



- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování  
*RVP měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
*RVP osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout  
*RVP*
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
  - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení  
*RVP znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*
  - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady  
*RVP zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*
  - efektivně hospodařit se svými finančními prostředky  
*RVP efektivně hospodařili se svými finančními prostředky*
  - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí  
*RVP nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

Informační a komunikační technologie

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi  
*Pracuje s moderní technikou, využívá informace z internetu, která ověřuje z několika zdrojů*
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích  
*Posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů*

## 1. ročník

**1. ročník**

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

**Platné předpisy v potravn. průmyslu**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje platné právní předpisy v potravinářském průmyslu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zákon o potravinách č. 110/1997 Sb.</li> <li>- související vyhlášky</li> </ul>

**Poživatiny**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje</li> <li>• uvede jejich původ, příklady, rozdělení</li> <li>• vysvětlí jejich význam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potraviny</li> <li>- pochutiny</li> <li>- nápoje</li> </ul>

**Živiny**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy</li> <li>• uvede jejich rozdělení, složení, původ</li> <li>• vysvětlí jejich význam</li> <li>• charakterizuje vitamíny, minerální látky</li> <li>• uvede jejich rozdělení, zdroje</li> <li>• vysvětlí jejich význam</li> <li>• objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní živiny: bílkoviny, tuky, sacharidy</li> <li>- nutné živiny: vitamíny, minerální látky</li> <li>- voda</li> </ul>

**Výživová hodnota potravin**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin</li> <li>• pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- energetická hodnota potravin</li> <li>- biologická hodnota potravin</li> </ul>

**Jakost a skladování potravin**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin</li> <li>• uvede zásady skladování potravin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hodnocení jakosti potravin</li> <li>- zařízení na skladování potravin</li> </ul>

## 1. ročník

## Ovoce

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování ovoce</li> <li>vysvětlí označení ovoce a v údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ovoce mírného pásma</li> <li>ovoce tropického a subtropického pásma</li> <li>výrobky z ovoce a jejich podávání</li> </ul>

## Zelenina

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování zeleniny</li> <li>vysvětlí označení zeleniny a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kořenová zelenina</li> <li>košťálová zelenina</li> <li>listová zelenina</li> <li>cibulová zelenina</li> <li>plodová zelenina</li> <li>lusková zelenina</li> <li>lahůdková zelenina</li> <li>výrobky ze zeleniny a jejich podávání</li> </ul>

## Brambory

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování brambor</li> <li>vysvětlí označení brambor a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výrobky z brambor a jejich podávání</li> </ul>

## Obiloviny a výrobky z obilovin

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z obilovin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování obilovin a výrobků z obilovin</li> <li>vysvětlí označení obilovin a výrobků z obilovin a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>obilniny</li> <li>obiloviny</li> <li>obilné zrno</li> <li>mouka</li> </ul>

## Luštěniny

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování luštěnin</li> <li>vysvětlí označení luštěnin a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výrobky z luštěnin a jejich podávání</li> </ul>

## 1. ročník

**Houby**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování hub</li> <li>vysvětlí označení hub a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>jedlé houby</li> <li>nejedlé houby</li> <li>jedovaté houby</li> <li>výrobky z hub a jejich podávání</li> </ul>

**Sladidla**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování sladidel</li> <li>vysvětlí označení sladidel a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>přírodní sladidla</li> <li>cukr</li> <li>med</li> <li>náhradní sladidla</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

**Tuky**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje tuky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování tuků</li> <li>vysvětlí označení tuků a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rostlinné tuky</li> <li>živočišné tuky</li> <li>upravené tuky</li> </ul>

**Mléko a mléčné výrobky**

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování mléka a mléčných výrobků</li> <li>vysvětlí označení mléka a mléčných výrobků a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mléko</li> <li>smetana</li> <li>mléčné výrobky a jejich podávání</li> <li>tvary</li> <li>sýry a jejich podávání</li> </ul>

**Vejce**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování vajec</li> <li>vysvětlí označení vajec a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>slepičí vejce</li> <li>výrobky z vajec a jejich podávání</li> </ul>

## 2. ročník

**Maso a masné výrobky**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje maso a masné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování masa a masných výrobků</li> <li>vysvětlí označení masa a masných výrobků a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>jatečné maso</li> <li>masné výrobky a jejich podávání</li> <li>drůbež</li> <li>zvěřina</li> <li>ryby</li> <li>maso bezobratlých živočichů</li> </ul>

**3. ročník**

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdne, P

**Nápoje**

Dotace učebního bloku: 31

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů</li> <li>vysvětlí označení nápojů a údaje na etiketě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nealkoholické nápoje a jejich podávání</li> <li>pivo a jeho podávání</li> <li>víno a jeho podávání</li> <li>lihoviny a jejich podávání</li> </ul>

**Pochutiny**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a rozlišuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování pochutin</li> <li>vysvětlí označení pochutin a údaje na etiketách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>koření</li> <li>povzbuzující pochutiny</li> <li>ostatní pochutiny</li> </ul>

**Fyziologie výživy**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí princip příjmu, přeměny a výdeje látek a energií v organismu</li> <li>popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy</li> <li>objasní princip trávení a vstřebávání živin a odstraňování nestrávených a nestravitelných zbytků</li> <li>popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu</li> <li>popíše stavbu a funkci řídicích soustav</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výživa a metabolismus</li> <li>stavba a funkce trávicí soustavy</li> <li>trávení živin</li> <li>ostatní soustavy metabolismu a jeho řízení</li> </ul>

## 3. ročník

**Racionální výživa**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní podstatu racionální výživy a zásady správné výživy</li> <li>vysvětlí výživová doporučení</li> <li>popíše výživovou pyramidu</li> <li>objasní výživový semafor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady racionální výživy</li> <li>výživová doporučení</li> <li>výživová pyramida</li> <li>výživový semafor</li> </ul>

**Druhy výživy**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě</li> <li>charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>objasní úlohu dietního stravování charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>charakterizuje biopotraviny</li> <li>vysvětlí principy ekologického zemědělství</li> <li>orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>diferencovaná výživa</li> <li>směry ve výživě</li> <li>dietní stravování</li> <li>biopotraviny</li> </ul>

**Hygiena**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje požadavky na hygienu</li> <li>vysvětlí obecné úkoly hygieny výživy</li> <li>uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami</li> <li>popíše nákazy z potravin</li> <li>objasní, jak předcházet nálezům a otrávám z potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hygienické předpisy</li> <li>hygiena výživy</li> <li>alimentární nákazy</li> <li>toxické látky v potravinách</li> <li>kontaminanty v potravinách</li> </ul>

**5.8.3 Provoz v gastronomii**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1		

Mgr. Jiří Šedivý

**Charakteristika předmětu**

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o strojním vybavení používaném v gastronomii a významu využívání strojního zařízení.

Předmět seznamuje žáky se správnou obsluhou strojního zařízení a jeho čištěním i se základní údržbou při používání a poskytuje žákům vědomosti nutné pro jejich praktické uplatnění v běžném životě a doplňující znalosti zejména v předmětu technika odbytu a odborném výcviku.

Nedílnou součástí předmětu je soustavné zdůrazňování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů a Technika obsluhy

Předmět je zařazen do prvního ročníku.

Obsahem učiva jsou hygienické požadavky na provoz ve společném stravování, bezpečnostní předpisy, základní

informace o používání strojů a strojního zařízení. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládnání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v gastronomii.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v gastronomii
- naučili se šetřit s energiemi
- byli spolehliví a tolerantní
- využívali strojní zařízení na přípravu a zpracování pokrmů
- prováděli základní údržbu strojů a zařízení
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v gastronomii
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů výroba pokrmů a odborný výcvik. Při učení je volena metoda výkladu spojená s výukovými programy a řízeným rozhovorem.

Ve vyučovacích hodinách je využívána počítačová technika, zpětné projektořky a interaktivní tabule pro názornost a praktickou ukázkou strojního zařízení ve školní jídelně.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v připravovaných testech. K prohlubování učiva a práce s textem vypracují žáci žákovský projekt, který sami prezentují ve vyučovacích hodinách.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu provoz v gastronomii jsou žáci hodnoceni na základě ústního a písemného zkoušení. Žáci v průběhu roku vypracovávají zadané úkoly s použitím odborné literatury a internetu. Důraz se klade na vypracování žákovského projektu a aktivitu žáků při vyučování.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve  
RVP
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - znát způsoby skladování potravin a nápojů  
RVP *znali způsoby skladování potravin a nápojů*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
  - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu
  - ovládat druhy a techniku odbytu  
RVP *ovládali druhy a techniku odbytu*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem



- RVP *chápalí bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 

RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 

RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
  - znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 

RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 

RVP
  - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
    - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 

RVP *nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

*Při vyučování je dbáno na vytváření demokratického prostředí, založeného na respektu, spolupráci a dialogu.*

### Informační a komunikační technologie

*Jsou využívány přímo v hodinách provoz v potravinářství, při domácí přípravě žáků a při zpracování žákovského projektu formou prezentace, bude kladen důraz na schopnost vyhodnocování informací a jejich třídění. Žáci jsou vedeni k mediální gramotnosti a trénování kritického odstupu k informacím z médií.*

## 1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 týdně, P

**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> </ul>

**Hygienické požadavky na provoz společného stravování**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• popíše a rozdělí hygienu</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>- rozdělení hygieny</li> <li>- kritické body HACCP</li> </ul>

**Závody společného stravování**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše význam společného stravování</li> <li>• rozdělí závody společného stravování</li> <li>• rozdělí a charakterizuje jednotlivá střediska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení závodů</li> <li>- výrobní, odbytové a ubytovací střediska</li> </ul>

**Výrobní střediska**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí výrobní střediska</li> <li>• vyjmenuje a popíše druhy skladů</li> <li>• uvede základní vybavení skladů</li> <li>• popíše mechanizaci ve skladu</li> <li>• popíše způsoby manipulace se surovinami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- druhy skladů</li> <li>- základní vybavení</li> </ul>

**Zařízení na mechanické zpracování potravin**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní princip strojů na škrábání brambor a kořenové zeleniny</li> <li>• popíše univerzální stroj a jeho přídatná zařízení</li> <li>• vyjmenuje a popíše druhy strojů na zpracování masa</li> <li>• vyjmenuje a popíše druhy jednoúčelové a víceúčelové strojky</li> <li>• charakterizuje podstatu funkcí používaných strojů</li> <li>• popíše manipulaci a údržbu se strojním zařízením</li> <li>• získá přehled o významu používaných strojích</li> <li>• vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s mechanickým zařízením</li> <li>• samostatně vyhledává technické novinky na internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny</li> <li>- univerzální stroj a přídatná zařízení</li> <li>- stroje na zpracování masa</li> <li>- jednoúčelové a víceúčelové strojky</li> </ul>

## 1. ročník

**Zařízení pro tepelnou úpravu**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v gastronomii</li> <li>vysvětlí princip zařízení podle zdroje tepla</li> <li>popíše význam zařízení pro tepelnou úpravu</li> <li>rozdělí zařízení pro tepelnou úpravu používaného v gastronomii</li> <li>popíše jednotlivé druhy zařízení</li> <li>vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s tepelnými zařízeními</li> <li>vyhledává nové druhy zařízení na internetu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zařízení podle zdroje tepla</li> <li>význam a rozdělení zařízení</li> <li>druhy tepelného zařízení</li> </ul>

**Chladicí a mrazicí zařízení**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje význam chladicího a mrazicího zařízení v gastronomii</li> <li>vyjmenuje a popíše druhy a způsoby chlazení a mražení</li> <li>objasní význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva</li> <li>vyjmenuje a popíše druhy chladicího a mrazicího zařízení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam, druhy a způsoby chlazení a mražení</li> <li>druhy chladicího a mrazicího zařízení</li> </ul>

**Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje význam uchování pokrmů a nápojů v teple</li> <li>vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</li> <li>vyjmenuje a popíše zařízení pro převoz pokrmů a nápojů</li> <li>uvede nové druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zařízení pro uchování, výdej a ohřev jednotlivé druhy výrobních linek</li> <li>zařízení pro převoz pokrmů a nápojů</li> </ul>

**5.8.4 Odborný výcvik KUH**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>8</b>	<b>9 1/2</b>	<b>9 1/2</b>
Bc. Iva Mašíková	Bc. Iva Mašíková	Bc. Iva Mašíková

**Charakteristika předmětu**

Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na získané znalosti z jednotlivých teoretických předmětů ( např. výroba pokrmů, technika odbytu, nauka o výživě, provoz v gastronomii, profesní etika, cizí jazyky aj.), prolíná se v průběhu celé přípravy, reflektuje na aktuální požadavky praxe.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard služeb
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- schopnost pracovat samostatně a řešit běžné úkoly
- schopnost týmové práce a kooperace
- dodržování pravidel profesní etiky
- sebehodnocení

Žák je hodnocen průběžně po celou dobu odborného výcviku na základě praktických výsledků práce, ústního, písemného projevu včetně realizací žákovského projektu a SOP

Cílem hodnocení je pozitivní motivace a aktivizace žáků v odborném výcviku.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce  
RVP
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)  
RVP
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek  
RVP
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí  
RVP
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní  
RVP
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí  
RVP
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích  
RVP
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku  
RVP
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností  
RVP
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly  
RVP
  - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých  
RVP
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu  
RVP

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie  
RVP
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě  
RVP
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje  
RVP
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních  
RVP
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám  
RVP
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze  
RVP
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady  
RVP
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání  
RVP
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle  
RVP
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP
  - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi  
RVP
- Matematické kompetence
  - správně používat a převádět běžné jednotky  
RVP

- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení  
RVP
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)  
RVP
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní  
RVP *uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní*

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
RVP *rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů*
  - znát způsoby skladování potravin a nápojů  
RVP *znali způsoby skladování potravin a nápojů*
  - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek*
  - mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování  
RVP *měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
  - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky  
RVP *ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky*

- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu
  - ovládat druhy a techniku odbytu  
RVP *ovládali druhy a techniku odbytu*
  - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář  
RVP *volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář*
  - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky  
RVP *společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky*
  - dbát na estetiku při pracovních činnostech  
RVP *dbali na estetiku při pracovních činnostech*
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
  - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování  
RVP *sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování*
  - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu  
RVP *připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu*
  - kalkulovat cenu výrobků a služeb  
RVP *kalkulovali cenu výrobků a služeb*
  - orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování  
RVP *orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování*
  - využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu  
RVP *využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu*
  - sestavovat nabídkové lístky výrobků a služeb podle různých kritérií  
RVP *sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií*
  - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje  
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje*
  - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou  
RVP *vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence  
RVP *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*
  - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik



- RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
- znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 

RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 

RVP
  - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
    - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 

RVP *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*
    - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 

RVP *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*
    - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 

RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*
  - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
    - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 

RVP *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*
    - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 

RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady*
    - efektivně hospodařit se svými finančními prostředky
 

RVP *efektivně hospodařili se svými finančními prostředky*
    - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 

RVP *nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Člověk a svět práce

Člověk a životní prostředí

Informační a komunikační technologie

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 

*Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii a aplikuje trendy ve výživě při přípravě pokrmů*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 

*ovládá a aplikuje tradiční i nové technologické postupy v přípravě pokrmů*

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci  
*Dodržuje BOZP a chrání své zdraví při práci ve výrobním středisku*

## 1. ročník

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 8 týdně, P

### Bezpečnost a hygiena práce, požární prevence

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla BOZP a požární prevence</li> <li>• charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci</li> <li>• při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• aplikuje HACCP v praxi</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>- bezpečnostní, požární a evakuační řád pracoviště, pravidla bezpečné práce, zásady první pomoci</li> <li>- základní kuchařské dovednosti-práce s nožem</li> </ul>

### Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• aplikuje HACCP v praxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP - funkce, tvorba, využití</li> <li>- povinnosti pracovníka v gastronomii</li> </ul>

### Výrobní středisko

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• aplikuje organizaci práce</li> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobní a skladovací prostory</li> <li>- organizace práce ve výrobním středisku</li> <li>- základní technické vybavení výrobního střediska</li> </ul>

### Základy technologie přípravy pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá znalosti o potravinách, vybírá vhodné suroviny</li> <li>• volí vhodné způsoby předběžné úpravy surovin</li> <li>• hospodárně nakládá se surovinami</li> <li>• ovládá tepelné úpravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná úprava surovin pro výrobu pokrmů</li> <li>- základní tepelné úpravy</li> <li>- Konvenience</li> <li>- Hospodaření se surovinami</li> </ul>

## 1. ročník

**Příprava polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá znalosti o potravinách, vybírá vhodné suroviny</li> <li>hospodárně nakládá se surovinami</li> <li>volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>volí vhodné přílohy a doplňky</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy</li> <li>podílí se na expedici</li> <li>ovládá tepelné úpravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a příprava polévek, příprava vložek a zavářek</li> <li>rozdělení a příprava omáček, příprava základů</li> <li>rozdělení a příprava příloh, doplňků k jídlům</li> <li>rozdělení a příprava bezmasých pokrmů</li> <li>úprava na talíři a expedice pokrmů</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 9 1/2 týdně, P

**Nácvik přípravy masitých pokrmů**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>použije vhodný druh úpravy podle příležitosti</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>hospodárně nakládá se surovinami a energií</li> <li>volí vhodné přílohy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrm a expeduje hotové</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hovězí maso - rozdělení, před příprava a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy a základy</li> <li>telecí maso – rozdělení, před příprava a použití jednotlivých částí a tepelné úpravy</li> <li>vepřové maso - rozdělení, před příprava a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy a domácí zabijačka</li> <li>skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso - rozdělení, před příprava, použití jednotlivých částí a tepelné úpravy</li> <li>mletá masa - druhy a jejich tepelné úpravy</li> <li>ryby - rozdělení, před příprava a tepelné úpravy</li> <li>koryši, měkkýši a obojživelníci - rozdělení, před příprava a tepelné úpravy</li> <li>drůbež - rozdělení, před příprava a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy</li> <li>zvěřina - rozdělení, před příprava a použití jednotlivých částí a tepelné úpravy</li> </ul>

**Nácvik přípravy pokrmů na objednávku**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>použije vhodný druh úpravy podle příležitosti</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>hospodárně nakládá se surovinami a energií</li> <li>volí vhodné přílohy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrm a expeduje hotové</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>výběr surovin, před příprava, tepelné a speciální úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>příprava šťávy k pokrmům na objednávku</li> <li>přílohy, oblohy a doplňky k pokrmům na objednávku</li> </ul>

## 3. ročník

## 3. ročník

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 9 1/2 týdně, P

## Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje vybrané pokrmy</li> <li>používá speciální inventář</li> <li>volí vhodné způsoby úpravy pokrmů</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně</li> <li>připravuje základní výrobky studené kuchyně</li> <li>volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání.</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>studená kuchyně - druhy surovin</li> <li>technologické postupy jednotlivých pokrmů studené kuchyně</li> <li>masové pěny, paštiky, huspeniny, rosoly, galantiny</li> <li>význam a množství podávaných studených pokrmů</li> <li>speciality studené kuchyně</li> <li>zásady úpravy pokrmů na mísách</li> </ul>

## Nácvik přípravy teplých předkrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje vybrané pokrmy</li> <li>používá speciální inventář</li> <li>volí vhodné způsoby úpravy pokrmů</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>volí vhodné suroviny pro teplé předkrmů</li> <li>připravuje teplé předkrmů</li> <li>dokončuje a expeduje teplé předkrmů</li> <li>dokončuje a expeduje teplé předkrmů</li> <li>charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení teplých předkrmů podle použitých surovin</li> <li>technologické postupy pro přípravu teplých předkrmů</li> <li>speciální úpravy teplých předkrmů</li> <li>význam a množství podávaných teplých předkrmů</li> </ul>

## Moučníky, moučné pokrmy a nápoje

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí a charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu moučnicků a nápojů</li> <li>volí vhodné způsoby úpravy moučnicků a nápojů</li> <li>připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a moučnicků a moučných jídel</li> <li>tepelné úpravy</li> <li>rozdělení teplých a studených nápojů</li> </ul>

## 3. ročník

**Česká regionální kuchyně, mezinárodní kuchyně**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje vybrané pokrmy</li> <li>• volí vhodné způsoby úpravy pokrmů</li> <li>• volí vhodné přílohy</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• charakterizuje jednotlivé kuchyně</li> <li>• charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic</li> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>• dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> <li>• respektuje specifika a zvyklosti národností a náboženských skupin</li> <li>• pracuje s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- česká regionální a mezinárodní kuchyně a jejich typické suroviny</li> <li>- národní jídla českých regionálních a mezinárodních kuchyní</li> <li>- odborná literatura</li> </ul>

**Moderní trendy, zážitková gastronomie a příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje vybrané pokrmy</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• volí vhodné způsoby úpravy pokrmů</li> <li>• volí vhodné přílohy</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>• použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání.</li> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>• dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> <li>• pracuje s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava pokrmů podle moderních trendů a za zvláštních podmínek</li> <li>- soutěžní gastronomie</li> <li>- tvorba vlastních norem a kalkulací</li> </ul>

**Dietní pokrmy**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje vybrané pokrmy</li> <li>• volí vhodné způsoby úpravy pokrmů</li> <li>• volí vhodné přílohy</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>• charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>• dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob</li> <li>• prakticky využívá poznatků o dietním stravování a hlavních typech léčebných diet</li> <li>• vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu</li> <li>• pracuje s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy diet a zásady racionální výživy</li> <li>- alternativní strava</li> </ul>

## 3. ročník

## Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá speciální inventář</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>dokončuje a expeduje pokrmy</li> <li>použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání.</li> <li>uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové</li> </ul>	- základní odborné dovednosti kuchaře

## 5.8.5 Odborná praktika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	1	1
	Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová

## Charakteristika předmětu

## Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

## Charakteristika učiva

Aplikovaná technologie je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v teoretických odborných vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na aktuálně probírané učivo ve Výrobě pokrmů.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard služeb
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

## Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

RVP

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

RVP

- **Kompetence k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP

- **Komunikativní kompetence**

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

RVP

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

RVP

- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

RVP

- **Personální a sociální kompetence**

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí

RVP

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

RVP

- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci

RVP

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje

RVP

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

RVP

- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

RVP

- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

RVP

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

RVP

- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady

RVP

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků  
RVP
- Matematické kompetence
  - správně používat a převádět běžné jednotky  
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií  
RVP

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
RVP *rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů*
  - znát způsoby skladování potravin a nápojů  
RVP *znali způsoby skladování potravin a nápojů*
  - sestavovat menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek*
  - mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování  
RVP *měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
  - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky  
RVP *ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky*
  - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu  
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu
  - dbát na estetiku při pracovních činnostech  
RVP *dbali na estetiku při pracovních činnostech*
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
  - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu  
RVP *připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle



## příslušných norem

**RVP** *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

**RVP** *znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence*

- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

**RVP** *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*

- znát systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)

**RVP** *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

**RVP**

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

**RVP** *cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku*

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

**RVP** *dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti*

- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

**RVP** *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)*

- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

**RVP** *znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení*

- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

**RVP** *nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a svět práce

#### Člověk a životní prostředí

*třídění odpadů, bezodbytkové zpracování surovin,*

#### Informační a komunikační technologie

**2. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, N

**Příprava pokrmů a jednoduchá obsluha - snídaně**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pokrmy z hovězího masa</li> <li>- příprava a podávání snídaní</li> </ul>

**Příprava pokrmů a práce s překládacím přístrojem**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů z telecího masa</li> <li>- práce s překládacím přístrojem</li> </ul>

**Příprava pokrmů a servis polévek a omáček**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů z vepřového masa</li> <li>- servis polévek a omáček</li> </ul>

## 2. ročník

**Příprava pokrmů a salátů**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>• pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů z uzeného masa</li> <li>- příprava salátů</li> </ul>

**Příprava pokrmů a flambování ovoce**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>• pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů ze skopového, jehněčího masa</li> <li>- úprava ovoce</li> </ul>

**Příprava pokrmů a flambování palačinek**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>• volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů z králíka</li> <li>- flambování palačinek</li> </ul>

**Příprava pokrmů a dresinků**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa</li> <li>• pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>• pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pokrmy z mletého masa</li> <li>- příprava dresinků</li> </ul>

## 2. ročník

**Příprava pokrmů, dranzírování ryb**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pokrm z ryb</li> <li>servis speciálních pokrmů</li> </ul>

**Příprava pokrmů a dranzírování drůbeže**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>připraví pracoviště při snídaních a svačinách</li> <li>pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pokrm z drůbeže</li> <li>dranzírování drůbeže</li> </ul>

**příprava pokrmů a dranzírování masa**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připraví pracoviště a pracuje s vhodným inventářem</li> <li>pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů</li> <li>hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>pracuje s překládacím přístrojem</li> <li>volí vhodnou přílohu k pokrmu</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pokrm ze zvěřiny</li> <li>dranzírování masa</li> </ul>

## 3. ročník

**3. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, N

**příprava menu a míchaných nápojů**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje a charakterizuje míchané nápoje</li> <li>• připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně</li> <li>• vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů</li> <li>• pracuje s odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava menu o 4 chodech</li> <li>- příprava míchaných nápojů</li> </ul>

**Příprava menu a teplé nápoje**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně</li> <li>• popíše a připraví pracoviště podle druhu hostin a zvláštních akcí</li> <li>• připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava menu</li> <li>- servis teplých nápojů</li> </ul>

**Příprava menu a servis vína**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů</li> <li>• připravuje podle technologických postupů různé druhy teplých předkrmů</li> <li>• připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</li> <li>• charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava menu</li> <li>- servis vína</li> </ul>

**Příprava menu a servis šumivého vína**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků</li> <li>• připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava menu</li> <li>- servis šumivého vína</li> </ul>

## 3. ročník

**Příprava moučníků a nápojů**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam a dávkování moučníků</li> <li>připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků</li> <li>připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava moučníků z těst</li> <li>příprava moučníků z ovoce,</li> <li>příprava teplých nápojů</li> </ul>

**Česká a regionální kuchyně**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a připraví pracoviště podle druhu hostin a zvláštních akcí</li> <li>vyjmenuje a popíše druhy odbytových středisek a sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů</li> <li>připravuje typické národní a regionální pokrmy</li> <li>charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava českých národních pokrmů</li> <li>příprava menu</li> <li>ukázka servisu pokrmů při zvláštních typech akcí</li> </ul>

**Mezinárodní kuchyně , slavnostní hostiny**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a připraví pracoviště podle druhu hostin a zvláštních akcí</li> <li>charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní , používá speciální inventář</li> <li>pracuje s odbornou literaturou</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pokrmů cizích kuchyní</li> <li>příprava slavnostního menu</li> <li>příprava scénáře</li> </ul>

**Mezinárodní kuchyně a dopravní prostředky**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní , používá speciální inventář</li> <li>popíše a charakterizuje vybavení, způsoby obsluhy v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava menu</li> <li>formy prodeje v dopravních prostředcích</li> </ul>

**Trendy v gastronomii a ubytovací zařízení**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše využití nových technologických zařízení</li> <li>charakterizuje moderní postupy přípravy pokrmů</li> <li>popíše a charakterizuje vybavení, způsoby obsluhy v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pokrmů zážitkové gastronomie</li> <li>nové trendy v gastronomii</li> <li>sestavení menu</li> <li>prohlídka hotelového pokoje</li> </ul>

## 5.9 Odbyt a obsluha

### 5.9.1 Technika odbytu

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1 1/2
Mgr. Jiří Šedivý	Mgr. Jiří Šedivý	Mgr. Jiří Šedivý

#### Charakteristika předmětu

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecný cíl předmětu

Technika odbytu je doplňujícím odborným předmětem, tvoří s dalšími odbornými předměty základ vzdělanosti v gastronomii a vede k získání odborných kompetencí. Zvládnutí učiva Techniky odbytu je součástí kvalifikace všech absolventů vzdělávacích oborů kuchař – číšník.

#### Charakteristika učiva

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu Odbyt a obsluha. Učivo navazuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, zejména Naukou o výživě, Výrobou pokrmů a Provozem v gastronomii. Učivo je rozděleno do třech ročníků a na několik tematických celků. V prvním ročníku se žák naučí rozlišovat a používat inventář, základní pravidla a techniku obsluhy, naučí se sestavovat jídelní lístek a podávat pokrmy jednoduchou formou obsluhy. Ve druhém ročníku bude sestavovat slavnostní menu a seznámí se s různými formami složité obsluhy a společensko-zábavními středisky. Třetí ročník je zejména zaměřen na přípravu a konání slavnostních hostin a přípravu míchaných nápojů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- dodržovali gastronomická pravidla
- zajímali se o zásady správného stravování
- sledovali nové trendy servisu a přípravy pokrmů a nápojů
- dodržovali zásady společenského chování a profesního jednání
- usilovali o poctivost prodeje
- rozvíjeli své odborné znalosti

Metody a formy výuky

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor, diskuze, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, inscenační metody.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení je kladen důraz na:

- hloubku porozumění učivu
- schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi
- dovednost smysluplně komunikovat
- samostatnost při tvorbě nabídkových materiálů a projektů
- spolehlivost a odpovědnost
- hodnocení je formou ústní i písemnou

## Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
  - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky  
RVP
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace  
RVP
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání  
RVP
- **Kompetence k řešení problémů**
  - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky  
RVP
  - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace  
RVP
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- **Komunikativní kompetence**
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat  
RVP
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně  
RVP
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty  
RVP
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii  
RVP
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií  
RVP
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením  
RVP
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet  
RVP
  - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace  
RVP



- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

RVP

## Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
  - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii  
RVP *uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii*
  - rozlišit vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů  
RVP *rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů*
  - sestavovat menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek  
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek*
  - mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování  
RVP *měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
- Ovládat techniku odbytu
  - ovládat druhy a techniku odbytu  
RVP *ovládali druhy a techniku odbytu*
  - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář  
RVP *volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář*
  - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky  
RVP *společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky*
  - dbát na estetiku při pracovních činnostech  
RVP *dbali na estetiku při pracovních činnostech*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem  
RVP *cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
  - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik  
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

**Člověk a svět práce****Člověk a životní prostředí****Informační a komunikační technologie****1. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 1/2 týdně, P

**Vybavení a zařízení na úseku obsluhy**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší stolový a textilní inventář podle druhu odbytu</li> <li>rozliší malý a velký stolní inventář</li> <li>rozliší inventář podle použití, přiřadí ho k pokrmům a činnostem</li> <li>popíše způsob údržby a ošetřování inventáře</li> <li>popíše použití pomůcek číšníka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>stolový a sedací inventář</li> <li>restaurační prádlo</li> <li>malý a velký stolní inventář</li> <li>pomocný inventář</li> <li>ošetřování a údržba</li> </ul>

**Jednoduchá obsluha**

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše použití pomůcek číšníka</li> <li>volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu, udržování pořádku během provozu a provedení úklidu po jeho skončení</li> <li>uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> <li>charakterizuje způsob jednoduché obsluhy</li> <li>popíše vhodnou formu odbytu výrobků a služeb během dne</li> <li>dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků</li> </ul>	Pomůcky číšníka Pravidla obsluhy Příprava, údržba a kontrola pracoviště Objednávky, evidence, vyúčtování Formy nabídky

**Jídelní a nápojový lístek**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede zásady správné výživy a gastronomická pravidla</li> <li>uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> <li>popíše správné pořadí pokrmů a nápojů</li> <li>sestaví jídelní a nápojový lístek</li> <li>charakterizuje způsob jednoduché obsluhy</li> <li>popíše vhodnou formu odbytu výrobků a služeb během dne</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady výživy a gastronomická pravidla</li> <li>náležitosti jídelních a nápojových lístků</li> <li>pořadí pokrmů a nápojů</li> <li>sestavování nabídkových lístků a jednoduchých menujednoduché menu</li> </ul>

## 1. ročník

**Systémy obsluhy a způsoby servisu**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</i></li> <li><i>- charakterizuje různé způsoby obsluhy</i></li> </ul> </li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kategorie pracovníků v jednotlivých systémech obsluhy</li> <li>způsoby servisu</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 týdně, P

**Složité a slavnostní menu**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatní gastronomická pravidla</li> <li>přiřadí vhodně nápoje k pokrmům</li> <li>vypracuje menu pro různé příležitosti a podle potřeb zákazníka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hlediska a zásady pro sestavování menu</li> <li>sled chodů a nápojů</li> <li>vhodnost nápojů k pokrmům</li> <li>sestavování menu</li> </ul>

**Pivní zařízení**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vybavení pivního sklepu, skladování piva v sudech a tancích</li> <li>popíše strojní zařízení</li> <li>popíše způsob ošetřování pivního vedení a čepování piva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pivní sklep, skladování</li> <li>strojní pivní zařízení</li> <li>ošetřování pivního vedení</li> <li>čepování piva</li> </ul>

**Složité obsluha - nižší forma**

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše přípravu pracoviště před provozem a založení inventáře <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- uplatnění gastronomická pravidla</i></li> <li><i>- přiřadí vhodné nápoje</i></li> <li><i>- vypracuje menu pro různé příležitosti</i></li> </ul> </li> <li>navrhne způsob servisu speciálních pokrmů</li> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště před provozem</li> <li>podávání pokrmů při složité obsluze</li> <li>speciální pokrmy</li> </ul>

## 2. ročník

## Složitá obsluha - vyšší forma

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše postup a suroviny pro přípravu salátů a dresinků</li> <li>určí postup a suroviny při ochucování pokrmů</li> <li>popíše způsoby flambování, uvede vhodné suroviny</li> <li>popíše postup porcování ryb, drůbeže, masa a dokončování pokrmů před hostem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>organizace práce - hlavní zásady práce před hostem</li> <li>příprava pokrmů u stolu hosta</li> <li>míchání salátů, příprava dresinků, dochucování polévek a omáček</li> <li>flambování - zásady, způsoby</li> <li>porcování masa</li> </ul>

## 3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jiří Šedivý, 1 1/2 týdně, P

## Míchané nápoje

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vybavení a pomůcky v baru</li> <li>popíše postup při přípravě a servisu míchaných nápojů</li> <li>charakterizuje druhy míchaných nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a charakteristika</li> <li>vybavení baru, pomůcky</li> <li>receptury míchaných nápojů</li> </ul>

## Slavnostní hostiny - banket

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí druhy hostin</li> <li>popíše příjem objednávky slavnostní hostiny</li> <li>sestaví menu podle specifik stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je</li> <li>popíše přípravu a realizaci slavnostní hostiny</li> <li>popíše podklady a způsob vyúčtování s objednavatelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>druhy hostin</li> <li>objednávka, pracovní příkaz</li> <li>sestava menu podle stravovacích zvyklostí</li> <li>organizační zajištění</li> <li>příprava pracoviště</li> </ul>

## Zvláštní typy akcí

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví hotelový lístek a popíše ubytovací zařízení</li> <li>popíše přípravu a realizaci gastronomických akcí</li> <li>sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů u všech typů akcí</li> <li>popíše členění pracovních činností a určí způsob obsluhy u všech typů akcí a v cateringových společnostech</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>raut, recepce, zahradní slavnost, koktejly</li> <li>Catering</li> </ul>

## 3. ročník

**Společensko - zábavní střediska**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše techniku obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>navrhne zajištění odbytu výrobků a služeb</li> <li>popíše druhy a vybavení vináren a sklepů</li> <li>charakterizuje způsoby obsluhy</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>popíše servis vín, určí jejich teploty</li> <li>popíše druhy a vybavení kaváren a heren</li> <li>charakterizuje způsob servisu</li> <li>sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>popíše přípravu a servis teplých nápojů</li> <li>charakterizuje stylová střediska</li> </ul>	- kavárna, vinárna, bar, herna, koliba, variete

**Dopravní prostředky**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů u všech typů akcí</li> <li>navrhne zajištění odbytu výrobků a služeb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formy prodeje -rest. vůz, loď, letadlo, autobus</li> <li>pravidla obsluhy</li> <li>servis pokrmů a nápojů</li> </ul>

**Ubytovací zařízení**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestaví hotelový lístek a popíše ubytovací zařízení</li> <li>volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb v ubytovacím zařízení a dopravních prostředcích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hotelová hala</li> <li>room service, open bar</li> <li>hotelový jídelní a nápojový lístek</li> </ul>

**5.9.2 Odborný výcvik ČÍŠ**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
Bc. Iva Mašíková	Bc. Iva Mašíková	Bc. Iva Mašíková

**Charakteristika předmětu**

Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností.

Zásadní postavení ve vzdělávacím programu.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na získané znalosti z jednotlivých teoretických předmětů

(např. technika odbytu, potravina a výživa, provoz v gastronomii, profesní etika, cizí jazyky aj.), prolíná se v průběhu celé přípravy, reflektuje na aktuální požadavky praxe.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali základní gastronomická pravidla v praxi
- zvládali zásady JZO a složité obsluhy
- dodržovali profesní etiku včetně poctivosti prodeje, zásady společenského chování a standardy služeb
- sledovali nové trendy v přípravě a podávání pokrmů a nápojů
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- schopnost pracovat samostatně a řešit běžné úkoly
- schopnost týmové práce a kooperace
- dodržování pravidel profesní etiky
- sebehodnocení

Žák je hodnocen průběžně po celou dobu odborného výcviku na základě praktických výsledků práce, ústního, písemného projevu včetně realizací žákovského projektu

Cílem hodnocení je pozitivní motivace a aktivizace žáků v odborném výcviku.

Učivo vychází z obsahového okruhu odbyt a obsluha z profilujícího okruhu kuchař- číšník.

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

**Občan v demokratické společnosti**

**Člověk a svět práce**

**Člověk a životní prostředí**

**Informační a komunikační technologie**

## Výchovné a vzdělávací strategie předmětu

- Kompetence k řešení problémů  
*profesionálně vystupuje a řeší konfliktní situace*
- Komunikativní kompetence  
*Zvládá komunikaci v pracovním kolektivu i ve styku s hostem*
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích  
*Uplatňuje požadavky na hygienu a aplikuje nové trendy v oblasti odbytu*
- Ovládat techniku odbytu  
*Zvládá a aplikuje odborné dovednosti číšníka v praxi*
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci  
*Dodržuje BOZP a chrání své zdraví při práci v odbytovém středisku*

## 1. ročník

**1. ročník**

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 7 týdně, P

**Bezpečnost a hygiena práce, požární prevence**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla BOZP a požární prevence</li> <li>• charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci</li> <li>• při obsluze strojů a zařízení na úseku obsluhy postupuje v souladu s předpisy</li> <li>• aplikuje HACCP v praxi</li> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>- bezpečnostní, požární a evakuační řád pracoviště, zásady první pomoci</li> <li>- přístroje a jejich obsluha na úseku odbytu</li> <li>- příprava pracoviště před, při a po skončení provozu</li> </ul>

**Základy jednoduché obsluhy**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při obsluze strojů a zařízení na úseku obsluhy postupuje v souladu s předpisy</li> <li>• aplikuje organizaci práce a úkoly pracovníků</li> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>• používá základy jednoduché obsluhy</li> <li>• sestaví jídelní a nápojový lístek</li> <li>• používá inventář na úseku odbytu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovednosti pracovníků v odbytu při obsluze a servisu pokrmů</li> <li>- jídelní a nápojový lístek - náležitosti</li> </ul>

**Povinnosti pracovníka v odbytovém středisku**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje správné pracovní postupy</li> <li>• používá inventář na úseku odbytu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- povinnosti pracovníka v obsluze, pomůcky číšníka</li> <li>- inventář na úseku odbytu</li> </ul>

**Odbytová střediska, systémy obsluhy a způsoby servisu**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek</li> <li>• používá různé způsoby a systémy obsluhy</li> <li>• používá inventář na úseku odbytu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- systémy obsluhy</li> <li>- způsoby servisu</li> <li>- rozdělení malého, velkého, pomocného stolního inventáře a jeho používání</li> </ul>

**2. ročník**

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 8 týdně, P

**Komunikace ve službách**

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>• řeší neobvyklé situace s ohledem na individualitu hosta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- profesní etika v gastronomii</li> <li>- péče o zevnějšek a duševní hygiena</li> <li>- profesionální vystupování v řešení konfliktních situací</li> </ul>

## 2. ročník

**Gastronomická pravidla**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel</li> <li>• sestaví menu pro různé příležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní gastronomická pravidla</li> <li>- pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku</li> <li>- náležitosti a pravidla pro sestavování menu k různým příležitostem</li> </ul>

**Nižší forma složitě obsluhy**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší neobvyklé situace s ohledem na individualitu hosta</li> <li>• ovládá nižší formu složitě obsluhy práci s překládacím přístrojem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní činnosti v nižší formě složitě obsluhy</li> <li>- specifika a zvyklosti národností a náboženských skupin</li> </ul>

**Nápoje**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje studené a teplé nápoje z nápojového lístku</li> <li>• ovládá práci za barem</li> <li>• připravuje míšené nápoje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní postupy a zásady práce barmana</li> <li>- druhy míšených nápojů</li> <li>- příprava jednotlivých druhů nápojů</li> </ul>

**Vyšší forma složitě obsluhy**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá základy složitě obsluhy, dohotovuje moučníky a dezerty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace práce ve vyšší formě složitě obsluhy</li> </ul>

**3. ročník**

Garant předmětu: Bc. Iva Mašíková, 8 týdně, P

**Vyšší forma složitě obsluhy**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>• ovládá servis formou složitě obsluhy, přípravu předkrmů u stolu hosta</li> <li>• umí dochucovat polévky a omáčky u stolu hosta</li> <li>• flambuje u stolu hosta</li> <li>• ovládá porcování masa a přípravu speciálních pokrmů</li> <li>• volí vhodné způsoby obsluhy slavnostních hostin</li> <li>• zvládá vypracování dokumentace ke slavnostní hostině</li> <li>• ovládá systémy komunikační techniky a zvládá způsoby vyúčtování</li> <li>• ovládá odborné dovednosti číšníka a převádí je do praxe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- servis pokrmů formou složitě obsluhy</li> </ul>



## 3. ročník

## Slavnostní hostiny

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>• volí vhodné způsoby obsluhy slavnostních hostin</li> <li>• zvládá vypracování dokumentace ke slavnostní hostině</li> <li>• ovládá systémy komunikační techniky a zvládá způsoby vyúčtování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy slavnostních hostin</li> <li>- dokumentace slavnostních hostin</li> <li>- realizace slavnostních hostin</li> <li>- evidence pokrmů a nápojů v systémech komunikační techniky, způsoby vyúčtování</li> </ul>

## Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá odborné dovednosti číšníka a převádí je do praxe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné dovednosti číšníka na úseku obsluhy</li> </ul>

## 5.10 Komunikace ve službách

## 5.10.1 Profesní etika

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Luďka Hubená

## Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je kultivovat chování žáků. Vést je ke ztotožnění s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích, aby ctili etiku profese.

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro profesní i osobní život.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP Komunikace ve službách a Estetické vzdělávání.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Český jazyk a literatura, Člověk a společnost a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali společenské chování a profesní vystupování, dodržovali profesní etiku

- dovedli vysvětlit význam péče o zevnějšek a kultivovaný projev

- vyjadřovali se jasně a srozumitelně

- uplatňovali asertivní chování a zásady asertivní komunikace, zdrželi se agresivního a pasivního chování

a dokázali spolupracovat i v obtížných sociálních situacích, získali respekt k důstojnosti druhých a vytvářeli si zdravé sebevědomí o sobě a svých profesních dovednostech

Klademe důraz na metody, které umožňují žákům osobní prožitky, dosažení tzv. „aha-zážitku“ a individuální přístup k potřebám jednotlivých žáků. Jsou to zejména modelové situace, sdílení zkušeností, týmová spolupráce, metody sebepoznání, interaktivní metody, využití instruktážních filmů

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Hodnotí se zejména aktivní přístup žáka k výuce, zájem účastnit se modelových situací, zájem o sebepoznávání a týmovou spolupráci, zamyšlení se nad různými společenskými jevy. Dále schopnosti propojovat vědomosti z teorie a praxe i z různých předmětů a oborů, prezentace vlastních názorů a schopnosti vyhledávat a používat informace.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání  
RVP
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí  
RVP
- Kompetence k řešení problémů
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve  
RVP
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)  
RVP
- Komunikativní kompetence
  - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje  
RVP
- Personální a sociální kompetence
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým  
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci  
RVP
  - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých  
RVP
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu  
RVP
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah  
RVP

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Občan v demokratické společnosti

– žáci jsou vedeni k tomu, aby vhodně komunikovali a řešili konflikty, měli vhodnou míru sebeodpovědnosti

### Člověk a svět práce

### Člověk a životní prostředí

### Informační a komunikační technologie

**1. ročník**

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

**Význam Profesionální etiky**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní termíny (normy lidského společenství, etika, etiketa, společenské chování, pracovník ve službách)</li> <li>objasní význam profesionálního chování a etiky pro pracovníka ve službách</li> <li>vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>význam profesionální etiky v oborech lidské činnosti, význam pro pracovníky ve službách, v gastronomii</li> </ul>

**Základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti na sebe, lidi okolo sebe a důležitost těchto charakteristik pro zaměstnání člověka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti (motivace, temperament, hodnoty a postoje) s využitím možností sebepoznání</li> </ul>

**Vlastnosti pracovníka ve službách**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí vhodné a nevhodné vlastnosti pro pracovníka ve službách (z hlediska sociální komunikace, vystupování, apod.)</li> <li>kriticky zhodnotí svou osobu, posoudí přednosti a nedostatky vlastní osobnosti, které ho vedly k výběru oboru</li> <li>uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů</li> <li>pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vhodné a nevhodné vlastnosti</li> </ul>

**Základní pojmy z oblasti sociální psychologie**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje a vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti do praxe</li> <li>vyjmenuje omyly, které mohou provázet poznávání druhých lidí, uvádí příklady, kdy byl svědkem takové situace nebo se jí sám účastnil, objasňuje pojem předsudek, uvádí příklady jednání pod vlivem předsudků ve společnosti</li> <li>rozdělí různé typy jednání, vysvětluje výhody asertivního přístupu a je ho schopen v modelové situaci z oblasti gastronomie poznat a předvést, rozlišuje přiměřené sebeprosazování vlastních potřeb od nadměrných požadavků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>komunikace (sociální skupiny, normy, sociální interakce a komunikace, způsoby a možnosti poznání druhých lidí),</li> <li>interakce sociálních skupin</li> <li>možnosti a omyly při poznávání druhých lidí, předsudky, a jak jim předcházet</li> <li>možnosti a způsoby jednání, asertivní, agresivní a pasivní přístup, využití v gastronomii</li> </ul>

## 1. ročník

**Společenské chování a vystupování**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplikuje společenské chování v praxi (v modelových situacích), posoudí a vysvětlí důležitost norem chování ve společnosti i ve službách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování a vystupování, základní pojmy (etiketa, společenské chování, princip významnosti), podávání ruky, zdravení, představování, chování na veřejnosti</li> </ul>

**Společenské chování v oblasti gastronomie**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jedná v modelových situacích podle principů společenského chování, aplikuje znalosti z jiných předmětů do oblasti společenského chování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování v oblasti gastronomie, stolování, profesní vystupování</li> </ul>

**Typy hostů, způsoby jednání**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede praktické příklady různého chování hostů, prokáže důležitost adekvátní reakce na jednotlivé typy hostů</li> <li>• rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům</li> <li>• řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta</li> <li>• komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typy hostů, způsoby jednání, praktické příklady, modelové situace</li> </ul>

**Národní zvyklosti a tradice**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje situace, s kterými se může v praxi setkat, uvádí příklady, jak se vyhnout předsudkům, omylům při poznávání druhých osob</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace</li> </ul>

**Předcházení konfliktům**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasňuje principy dodržování důstojnosti i bezpečí vlastní osoby, jiných osob, v modelových situacích předvede vhodný přístup k podobným typům hostů, pojmenuje vlastní obvyklé reakce získané sebezpoznaním</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- předcházení konfliktům, jednání s agresivními hosty, sebezpoznaní v oblasti agrese, reakce na hněv, útok</li> </ul>

**Estetika, kultura odívání, bytová kultura**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní základy estetického vystupování, vzhledu, hygieny v oblasti služeb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikace do oblastí služeb</li> </ul>

## 1. ročník

**Estetika pracovního prostředí**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje podnikovou kulturu na svém pracovišti, vysvětlí základní pojmy i nutnost norem v zaměstnání</li> <li>uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>podniková kultura, kolektiv zaměstnanců, normy zaměstnavatele</li> </ul>

**Sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje možnosti prevence vyhoření, péče o své duševní zdraví</li> <li>prohlubuje vědomí své jedinečnosti, důstojnosti, zařazení do společnosti</li> <li>kultivuje si schopnost týmové spolupráce, sebevyjádření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace</li> </ul>

## 6 Spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery Naše škola spolupracuje se sociálními partnery již mnoho let. Škola má vytvořenou širokou síť sociálních partnerů. Vytváření vzájemných vazeb školy s jejím okolím a sociální partnerství je chápáno jako průběžně se přizpůsobující proces. Vedení školy si uvědomuje, že znalost požadavků sociálních partnerů na kompetence žáků je jedním ze základních parametrů uplatnitelnosti žáka na trhu práce, vyučovacího procesu a tím i úspěšnosti naší školy. Základní sociální partneři školy jsou : • rodiny žáků • zaměstnavatelé jako klíčoví představitelé trhu práce • profesní organizace • školy stejného zaměření v Německu, Polsku, Švýcarsku, Anglii a na Slovensku • Sdružení rodičů a přátel školy / SRPŠ / Spolupráce s rodiči Vedení školy se snaží o vytvoření přátelské atmosféry založené na dialogu a spolupráci mezi pedagogy, žáky a rodiči. Ve škole pracuje školní psycholožka a výchovná poradkyně. Školní psycholožka kromě řešení problémů žáků nabízí i kariérní poradenství. Služba psycholožky je určena i rodičům, kteří přicházejí buď společně se svými dětmi, nebo samostatně. Obsahem konzultací je výchovné působení na dospívající mládež a rozbor jejich problémů ve škole, na pracovištích odborného výcviku či v soukromí. Škola se snaží zapojit rodiče jako partnery do chodu školy a navázat produktivní spolupráci. Škola má pravidelné každotýdenní dny otevřených dveří, na kterých informuje zájemce o studium o výuce, výchově a společenském životě na naší škole. Dny otevřených dveří jsou také vítanou příležitostí vyslechnout názory rodičů a budoucích žáků o kvalitě naší i ostatních škol stejného zaměření. Každý učitel má stanoveny konzultační hodiny – je to jedna z forem pomoci žákům při studiu. Mohou je využívat i rodiče k jednání s učiteli. K posílení sociálního klimatu školy a třídních kolektivů je zaveden „Den třídy „. V rámci tohoto dne má každá třída svůj den, kdy je dopoledne věnováno životu třídy, slavnostní společný oběd ve školní jídelně a odpoledne se žáci zúčastňují kulturních, sportovních a společenských akcí , např. bowling, prohlídka divadel, exkurze, filmová a divadelní představení . Pracoviště praktického vyučování Škola má uzavřené smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků. Pro odborný výcvik jsou vybraná pracoviště cca 30 nejlepších pražských hotelů a restaurací. Jednotlivá pracoviště se podílejí na organizaci a realizaci praktických maturitních zkoušek a jako odborníci z praxe na praktických závěrečných zkouškách. Rovněž spolupracují se školou při různých soutěžích , které škola pořádá, a poskytují odbornou a finanční pomoc při účasti našich žáků na mezinárodních soutěžích. Spolupráce s profesními organizacemi Hospodářská komora České republiky Škola již po mnoho let zve zástupce hospodářské komory k dohledu nad závěrečnými zkouškami žáků. Hospodářská komora osvědčuje kvalitu a regulérnost závěrečných zkoušek a nejlepším žákům uděluje Ocenění Hospodářské komory a Europass – dodatek k výučnímu listu daného oboru. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou škola organizuje řadu aktivit v rámci projektu "Řemeslo žije". Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC) Škola je členem AKC, která sídlí v budově školy. Organizačně pomáhá zajišťovat zasedání představenstva AKC a velmi úzce spolupracuje při organizaci odborných a společenských akcí AKC. Tréninky, ukázky a přednášky, které AKC v prostorách školy organizuje, slouží odborným učitelům a učitelům odborného výcviku k dalšímu vzdělávání a k úzkému sepětí teoretické výuky s aktuální praxí a moderními trendy v oboru. Zapojení sociálních partnerů ze zaměstnavatelské sféry přispívá k těsnější provázanosti vzdělávací nabídky školy a poptávky trhu práce a k zainteresovanosti zaměstnavatelů na odborném vzdělání a ke zkvalitnění odborné profilace. Sociální partneři spolupracují se školou, zúčastňují se prezentace práce žáků na školních soutěžích a odměňují nejlepší žáky . Další formou spolupráce je podpora žáků při praktických maturitách a praktických závěrečných zkouškách na pracovištích odborného výcviku. Škola spolupracuje se sociálními partnery z řad zaměstnavatelů při zajišťování praxí a exkurzí žáků. Partneři školy zajišťují a sponzorují suroviny na různé školní odborné akce, umožňují účast učitelů na odborných seminářích s ukázkami moderních trendů v gastronomii apod. Sdružení rodičů a přátel školy (SRPŠ) Sdružení rodičů a přátel školy ve škole působí jako občanské sdružení. Finančně podporuje řadu akcí, které škola pořádá, podílí se na vybavení školy a organizuje reprezentační ples školy. Rodiče mnohých žáků se aktivně podílejí na chodu školy – provoz studentské firmy, závěrečné zkoušky a soutěže. Odborný výcvik Odborný výcvik našich žáků probíhá na reálných pracovištích hotelů a restaurací pražské gastronomie. Protože se jedná o nejkvalitnější podniky, lze říci, že žáci pracují na špičkových pracovištích evropské gastronomie. Žáci pracují pod přímým dohledem instruktorů, kteří se rekrutují z nejlepších pracovníků jednotlivých pracovišť. Každodenní spolupráce s učiteli odborného výcviku a pobyt učitelů odborného výcviku na jednotlivých pracovištích po celou dobu výuky žáků zaručuje kvalitní sepětí teoretické a praktické výuky, praktické využití znalostí a dovedností žáků a plnění požadavků pracovišť na odborné kompetence žáků. Poznatky z jednotlivých pracovišť učitelé odborného výcviku přenášejí do diskuze o změnách učebních plánů jednotlivých oborů. Součástí odborného výcviku jsou také odborné soutěže. Zadáání jednotlivých soutěžních úkolů přizpůsobujeme moderním trendům v gastronomii a výběr hodnotitelů, špičkových odborníků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zaručuje kvalitu soutěží

a posun jednotlivých kategorií soutěží směrem ke kvalitě a moderním trendům. S jistou hrdostí můžeme prohlásit, že podle zkušeností pracovníků úřadu práce nemají naši absolventi problém zařadit se do pracovního procesu a jejich kompetence plně vyhovují požadavkům zaměstnavatelů.