



Školní vzdělávací program: Kuchař

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

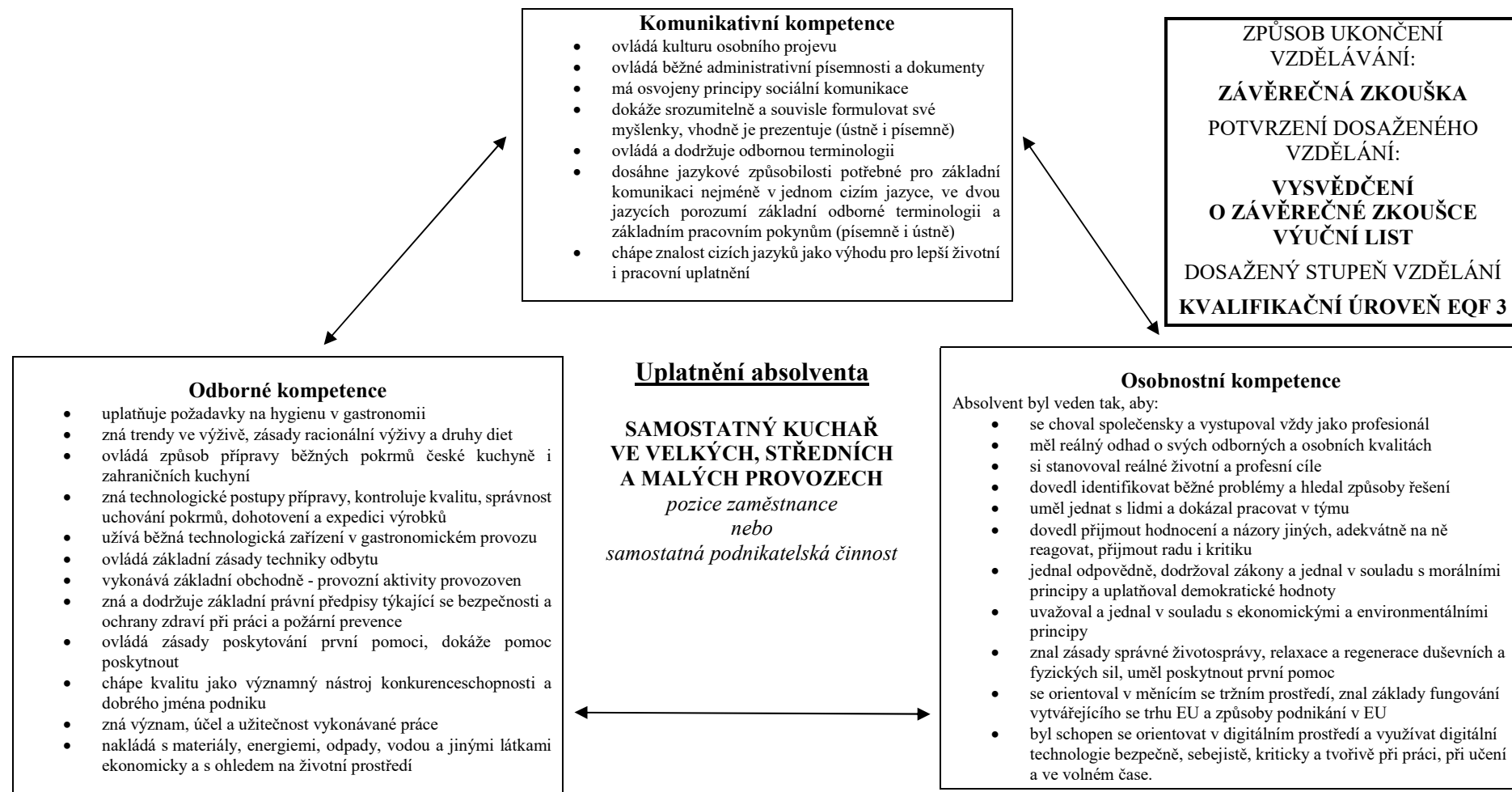
Název a adresa školy:	Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, příspěvková organizace Benešovo náměstí 604/1, 415 01 Teplice	
Zřizovatel:	Ústecký kraj	
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař	
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník	
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem	
Délka a forma studia:	3 roky v denní formě vzdělávání	
Jméno ředitele:	Mgr. Jiří Nekuda	
Osoba určená pro komunikaci za školu:	Jana Waicová	
Kontakty na školu:	tel: 417 538 733 e-mail: hotelovka@sostp.cz	mobil: 778 701 259 http://www.sostp.cz/
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 1. září 2025 počínaje prvním ročníkem	

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	3
PROFIL ABSOLVENTA	5
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	6
Podmínky pro přijetí ke studiu:	6
Zdravotní způsobilost:	6
Závěrečná zkouška:	6
Koncepce vzdělávání:	6
Organizace výuky:	9
Hodnocení žáků:	10
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	12
UČEBNÍ PLÁN	14
Poznámky k učebnímu plánu:	15
Přehled využití týdnů v období školního roku	15
Převodní tabulka rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu	16
UČEBNÍ OSNOVY	17
Český jazyk a komunikace	17
Anglický jazyk – verze I	23
Anglický jazyk – verze II	33
Německý jazyk	41
Základy společenských věd	52

Základy přírodních věd	61
Matematika.....	69
Literatura a kultura	76
Tělesná výchova.....	80
Informatika	91
Ekonomika a podnikání.....	99
Technologie přípravy pokrmů.....	105
Speciální technologie	113
Potraviny a výživa	117
Zařízení a provoz.....	124
Stolničení.....	128
Společenská výchova	135
Odborný výcvik.....	139
POPIS PODMÍNEK VÝUKY	145
Materiální podmínky	145
Další prostory	145
Personální podmínky	146
Organizační podmínky	146
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech.....	147
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	149
AUTORSKÝ KOLEKTIV	151

PROFIL ABSOLVENTA



CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Podmínky pro přijetí ke studiu:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
 - jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., v platném znění
 - v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka/žákyně ze základního vzdělávání
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením

Zdravotní způsobilost:

Zdravotní způsobilost ke studiu daného oboru posuzuje podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů příslušný registrující praktický lékař a uchazeč o studium ji předkládá spolu s přihláškou ke studiu.

Závěrečná zkouška:

Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní a praktické části. Obsah a forma závěrečné zkoušky vychází z koncepce Jednotného zadání závěrečné zkoušky. Jednotné zadání závěrečné zkoušky je vytvořeno podle rámcové struktury pro tvorbu Jednotného zadání závěrečné zkoušky.

Koncepce vzdělávání:

Škola uplatňuje při své práci princip nabídky co nejkvalitnější služby pro své zákazníky. Zákazník – žák/žákyně – se jako příjemce vzdělávací služby co nejvíce podílí na obsahu a kvalitě vzdělávacího programu. Strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků/žákyně. Klíčovým principem je trvalé zlepšování, které provází veškeré činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání, jehož uplatnění rozvíjí žakovské osobnostní kompetence – potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí. Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teorie s praxí s konkrétní praktickou zkušeností žáků/žákyně:

- Od počátku studia jsou praktické dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu vlastních nebo smluvních pracovišť, žáci se podílejí od prvního ročníku na doplňkové činnosti školy, kde výrazně ovlivňují její kvalitu a spokojenost zákazníka.

- Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci a žákyně zkvalitnit účastí v kurzech studené a teplé kuchyně, kávy, barmanství a sommeliérství. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.
- Odborný výcvik probíhá od prvního ročníku na pracovištích školy a u smluvních partnerů, na které klade škola vysoké nároky jak z hlediska odbornosti, tak i vysoké prestiže. Mezi partnery nalezneme hotely v Praze, Karlových Varech, Ústí nad Labem a Teplicích. Prostředí těchto hotelových provozů významně rozvíjí odborné kompetence a celkově formuje osobnost žáků/žákyní, vede je k sebevědomí, kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž při své práci prezentují nejenom sebe, ale i školu.
- Dodržování osobního kodexu žáka/žákyně a prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci a žákyně mají možnost rozvíjet své kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi.
- Vysoce prestižní pro žáky/žákyně je práce pro hradní protokol při zajišťování akcí pořádaných prezidentem republiky v rámci státních návštěv v České republice.
- Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách (restaurace Arrigo, hotel a pivovar Monopol, Minipivovar M3 Most, CPI hotel Clarion Ústí nad Labem)

Vedle praktického odborného vzdělávání je další důležitou prioritou vzdělávací strategie **vzdělávání jazykové**:

- Multikulturní kompetence se spolu s řadou profesních, personálních i sociálních kompetencí rozvíjejí na **zahraničních odborných praxích**, které mohou žáci a žákyně vykonávat ve vybraných destinacích zejména Německa.
- Škola považuje získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi důležité a kvalitní, a proto každoročně rozšiřuje možnosti odborných zahraničních stáží zapojením do programu Erasmus+.
- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si svoje jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší dodatek Europass o absolvování stáže, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí**:

- kompetencí k učení a práci
- kompetencí k řešení problémů
- komunikativní kompetencí
- personálních a sociálních kompetencí

- občanských kompetencí a kulturního podvědomí
- kompetencí k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí využívat digitální technologie

Klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyň průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu praktického vyučování
- při odborných aktivitách konaných mimo vyučování
- při dobrovolných aktivitách
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Osvojování a rozvoj klíčových kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu **tyto výukové metody**:

- metody vedoucí k osvojování technik samostatného učení a samostatné práce
- metody učení k rozvoji komunikace
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v odborných soutěžích
- metody problémového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci i uplatnění mezipředmětových vztahů
- metody využívající informační a komunikační technologie
- metody propojující teorii s praxí
- metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

Celkový způsob života školy, veškeré probíhající procesy, činnosti a aktivity školy, přístup pedagogických i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech **demokratické občanské společnosti**, na zásadách a principech **trvale udržitelného rozvoje**, na pravidlech pro **profesní uplatnění** v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace **informačních a komunikačních technologií** ve všech oblastech práce školy. **Průřezová témata** jsou tak nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyň osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- v běžném každodenním životě školy

- při zapojení do konkrétních školních aktivit
- průběžně ve výuce jednotlivých předmětů

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních **kompetencí absolventa**:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informačními a komunikačními technologiemi

Organizace výuky:

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají. Do týdenní dotace teoretického vyučování jsou řazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy nebo na smluvních pracovištích partnerů školy pod vedením učitelů nebo instruktorů odborného výcviku. Odborný výcvik je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces výroby pokrmů, jednotlivé typy kuchyní (teplá a studená). Žáci zpravidla střídají jednotlivá pracoviště v intervalu jednoho roku.

Učitelé a instruktoři odborného výcviku zodpovídají za plnění školního vzdělávacího plánu. Výstupem je hodnocení každého žáka učitelem nebo instruktorem odborného výcviku, které je vyjádřenou výslednou známkou. Žák může být hodnocen za odborný výcvik, pokud odpracoval minimálně 80 % stanoveného fondu pracovní doby za jednotlivé pololetí školního roku.

Teoretické vyučování, zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v učebnách školy.

Zletilým i nezletilým žákům je zprostředkována **odborná praxe v zahraničí**, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence.

Specifickou formou vzdělávání představuje vzdělávání podle **individuálního vzdělávacího plánu**, uskutečňovaného v souladu se školským zákonem v případech zvláště závažných. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

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

- **odborné kurzy** – studená a teplá kuchyně, barmanský, sommeliérský, baristický kurz, dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny, provázené často prezentací zhotovených výrobků před odbornou a rodičovskou veřejností.
- **Gastroden** – specifická odborná akce probíhající ve všech prostorách školy s cílem prezentovat dovednosti žáků ve zvolených tematických oblastech
- **zajišťování gastronomických akcí** ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi – konkrétní akce s dobrovolnou výběrovou účastí
- **exkurze** – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející osobnostní i profesionální postoje žáků a žákyň:
 - exkurze s odborným zaměřením:
 - v místních hotelích a lázeňských domech – Lázně Teplice, hotel Prince de Ligne, hotel Clarion v Ústí nad Labem
 - v hotelích mimo Ústecký kraj – Grandhotel Pupp Karlovy Vary, InterContinental Praha, Hilton Praha, hotel Augustine Praha
 - ve firmách Puratos Klíčany, Makro
- **Workshopy s profesionálními kuchaři** – jako součást výuky se konají workshopy s odborníky z praxe, profesionálními kuchaři, kteří žáky nejen seznamují s nejnovějšími trendy v oboru, ale také dbají na komplexnost výkladu celé prezentace
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň.
- **projekty** – projektová práce komplexně rozvíjí odborné, klíčové i osobnostní kompetence žáků a žákyň zapojených do projektů. V týmu spolupracujícím na řešení projektového úkolu ve vymezeném časovém úseku uplatňují žáci a žákyně komunikační kompetence, kompetence k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, k řešení pracovních i mimopracovních problémů, k práci s informacemi a prostředky moderních komunikačních a informačních technologií, aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úkolů a kompetence k pracovnímu uplatnění.

Hodnocení žáků:

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují především následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- princip aktivního přístupu žáků

- princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- princip sebehodnocení žáků

Žáci/žákyně se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a s očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků
- samostatná prezentace zvolené problematiky
- projektová práce, při níž se uplatní:
 - schopnosti týmové komunikace a spolupráce
 - mezipředmětové vazby a vztahy
 - aplikace průřezového tématu informační a komunikační technologie
 - prezentace projektu

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tyto kritéria:

- samostatný aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně využívat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému

V rámci praktického vyučování se při hodnocení **odborného výcviku** uplatňuje vysoký stupeň autoevaluace žáků a žákyň prostřednictvím „deníků praxe“, v nichž popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj profesního profilu. Místo deníků praxe lze vytvořit žákovské portfolio, které pak žák/žákyně může prezentovat svému budoucímu zaměstnavateli.

Pro **sociálního partnera platí pravidla slovního hodnocení**, pracuje se školní aplikací, kam vkládá absenci, známky a odpracované hodiny, zároveň může použít poznámku, která vede k formativnímu hodnocení žáků, zároveň **u žáka/žákyně posoudí:**

- vystupování a upravenost zevnějšku, dodržování osobního kodexu
- chování a způsob komunikace

- docházku a dochvilnost
- zájem o práci a motivovanost
- odborné znalosti a jejich uplatnění
- jazykové znalosti a jejich uplatnění
- plnění zadaných úkolů
- plánování a organizace vlastní práce
- schopnost a vhodnost pro daný obor

Přímo na konkrétních pracovištích nebo při konkrétních gastronomických akcích prezentují žáci/žákyně svoji vlastní práci na veřejnosti. Veřejnost přímo hodnotí, jak ovládají klíčové i odborné kompetence. Příkladem takového hodnocení je týmový projekt slavnostní hostiny pro rodiče a partnery školy, jímž se žáci představí rodičovské a odborné veřejnosti na závěr výuky odborných praktických předmětů ve třetím ročníku. Projekt znamená komplexní ověření, potvrzení a zhodnocení vlastních odborných i osobnostních kompetencí.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů, uvádí je příloha č. 1 **vyhlášky č. 27/2016 Sb.** Škola z katalogu podpůrných opatření vybírá na základě doporučení školského poradenského zařízení, může je však doplnit podle vlastního uvážení.

Škola volí podpůrná opatření prvního stupně tehdy, pokud žák má při vzdělávání takové obtíže, že je nezbytné jeho vzdělávání podpořit prostředky pedagogické intervence (změny v metodách a výukových postupech, změny v organizaci výuky žáka, úpravy v hodnocení, v začleňování do sociální a komunikační sítě školní třídy); pokud se jedná o drobné úpravy v rámci výuky jednoho předmětu, je úprava věcí individualizace výuky a práce jednoho pedagoga. Pokud úpravy vyžadují spolupráci více pedagogů, vytváří škola **Plán pedagogické podpory (PLPP)** - stručný text v písemné podobě, ve kterém je popis obtíží, dále jsou uvedeny potřeby úprav ve vzdělávání žáka a návrh, jak se bude vzdělávání žáka upravovat a v čem. Podpůrná opatření prvního stupně navrhuje učitelé konkrétního předmětu po konzultaci s výchovným poradcem i bez doporučení školského poradenského zařízení a případný PLPP zpracovává třídní učitel.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na jeho žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být

hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn či nehodnocen z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.

Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání ze závažných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se školským poradenským zařízením a zástupci nezletilého žáka, zletilým žákem, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání.

Pokud je součástí plánu podpůrných opatření doporučení **individuálního studijního plánu (IVP)**, je nutné, aby zletilý žák či zákonný zástupce žáka školu o jeho vypracování písemně požádal. Poté ředitel školy musí vyhotovit rozhodnutí o povolení vzdělávání podle IVP. Ve formuláři IVP se uvádí datum tohoto rozhodnutí a zdůvodnění. Základní náležitosti týkající se individuálního vzdělávacího plánu jsou stanoveny v § 3 a 4 vyhlášky č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, která také obsahuje jako přílohu formulář IVP. IVP musí být vypracován do jednoho měsíce od data rozhodnutí a za jeho vypracování odpovídá třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem.

Poté zletilý žák nebo zákonný zástupce žáka udělí ve škole písemný informovaný souhlas s poskytováním podpůrných opatření.

Podle § 4 vyhlášky č. 27/2016 Sb. mají být s IVP a PLPP seznámeni všichni vyučující žáka. Jelikož provádění IVP zajišťuje ředitel školy, je v jeho kompetenci rozhodnout, jaký způsob informování pedagogických pracovníků o potřebné individualizaci výuky u žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními zvolí, obvykle jde o podpisy příslušných učitelů pod vypracovaný formulář a zaznamenání IVP do školní matriky.

Účinnost PLPP je vyhodnocována nejpozději po třech měsících, IVP ve spolupráci s ŠPZ nejméně jednou ročně. Shledá-li škola, že doporučení nejsou dostatečná, účinná či neodpovídají potřebám žáka, popř. jsou již nepotřebná, iniciuje jednání se školským pedagogickým zařízením, které doporučení vydalo.

Podobně škola postupuje u žáků nadaných a mimořádně nadaných. Učitelé předmětů ve spolupráci s výchovným poradcem a třídním učitelem vytipují ty žáky, kteří vykazují ve srovnání s vrstevníky mimořádné rozumové, pohybové, manuální nebo umělecké nadání a doporučí mu návštěvu školského poradenského zařízení. Na základě doporučení je možno upravit pro konkrétního žáka výstupy ŠVP, obsah učiva, nabídnout přípravu na účast na soutěžích, nepovinné předměty, zájmové kroužky apod. tak, aby byly využity schopnosti a dovednosti žáka. Pokud je součástí PLPP i IVP, postupuje se výše uvedeným způsobem.

UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	Zkratka	I.	II.	III.	Celkem
Český jazyk a komunikace	CJK	1	1	1	3
Anglický jazyk	ANJ	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	2 (2)	5 (5)
Německý jazyk	NEJ	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	4,5 (4,5)
Základy společenských věd	ZSV	1	1	1	3
Základy přírodních věd	ZPV	1	1	1	3
Matematika	MAT	1,5	1,5	1	4
Literatura a kultura	LTK	1	1	0	2
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	3
Informatika	INF	1 (1)	1 (1)	1 (1)	3 (3)
Ekonomika a podnikání	EKP	1	1	1	3
Technologie přípravy pokrmů	TPP	2,5 (2,5)	3 (3)	2,5 (2,5)	8 (8)
Speciální technologie	SPT	0	0	2	2
Potraviny a výživa	PAV	1,5	1,5	1,5	4,5
Zařízení a provoz	ZAP	1	0	0	1
Stolničení	STO	1	1	1	3
Společenská výchova	SPV	0	0,5	0	0,5
<i>Teoretická příprava</i>		<i>17,5 (6,5)</i>	<i>17,5 (7)</i>	<i>17,5 (7)</i>	<i>52,5 (20,5)</i>
odborný výcvik	ODV	15	17,5	17,5	50
Celkem		32,5 (6,5)	35 (7)	35 (7)	102,5 (20,5)

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Hodiny uváděné v závorkách uvádějí počet půlených hodin z celkové týdenní dotace.
2. Vyučování je po celou dobu studia organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
3. V teoretické výuce je stanoveno v 1. ročníku 34 hodin, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
4. V odborném výcviku je stanoveno v 1. ročníku 30 týdně, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
5. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy nebo na pracovištích smluvních partnerů školy pod vedením učitele nebo instruktora odborného výcviku.
6. V rámci výuky tělesné výchovy je v prvním ročníku zařazen lyžařský kurz.
7. Nad rámec výuky jsou nabízeny odborné kurzy – barmanský, vyřezávání zeleniny, studená kuchyně, sommeliér, barista

Přehled využití týdnů v období školního roku

	I.	II.	III.
vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
sportovní kurz	1	1	0
projektový týden	1	1	1
časová rezerva (praxe v zahraničí, kurzy, exkurze, opakování učiva)	5	5	2
CELKEM TÝDNŮ	40	40	36

Převodní tabulka rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu

Škola:	Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník				
Název ŠVP:	Kuchař				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	3	96	Český jazyk	3	99
cizí jazyky	6	192	První cizí jazyk (anglický jazyk)	5	165
			Německý jazyk	4,5	148,5
Společenskovední vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	99
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	99
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	132
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura a kultura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	99
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	99
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika a podnikání	3	99
Výroba pokrmů	10	320	Technologie přípravy pokrmů	8	264
			Speciální technologie	2	66
			Potraviny a výživa	4,5	148,5
			Zařízení a provoz	1	33
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	3	99
			Odborný výcvik	48	1 584
Komunikace ve službách	2	64	Společenská výchova	0,5	16,5
			Odborný výcvik	2	66
Disponibilní hodiny	47	1 504			
Celkem	96	3 072	Celkem	102,5	3 382,5
			Sportovní kurzy	2 týdny	

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu	Český jazyk a komunikace		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je rozvíjet u žáků jejich komunikační schopnosti, naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení. Dále rozvíjet sociální a komunikační kompetence žáků a naučit je kultivovanému mluvenému i písemnému projevu.

Charakteristika učiva

Předmět patří do oblasti Jazykového vzdělávání a komunikace. Žáci jsou poučeni o systému a normách jazyka, postupně si osvojí práci se všemi typy textů, jsou vedeni k porozumění a zhodnocení textu z hlediska obsahové a formální výstavby a z hlediska stylistického. Učivo má vést žáky k tomu, aby se naučili užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, samostatné i skupinové práce žáků. Je využíváno učebnic, normativních a kodifikačních příruček. Žáci jsou vedeni ke kultuře osobního projevu.
Metody vyučování: výklad, diskuse, samostatná práce, práce ve skupinách, exkurze a kulturní akce, prezentace konkrétních výsledků ve formě mluvené i psané.

Učební pomůcky

Odborné učebnice a cvičebnice, odborné časopisy, Pravidla českého pravopisu, mluvnice, audio nahrávky, audiovizuální technika a internet.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je průběžné písemné zkoušení na konci každého tematického celku, aktivita ve výuce, dílčí písemné zkoušení (diktáty, doplňovací cvičení), slohová práce, stylistická cvičení, samostatná práce a prezentace. Při hodnocení je zohledňován celkový přístup žáků a samostatné plnění zadaných úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

Žáci mají pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Žáci ovládají různé techniky učení a uplatňují různé způsoby práce s textem. Využívají ke svému učení různé informační zdroje. Žáci umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou čtenářsky gramotní a ovládají základní pravidla pravopisu. Žáci porozumí mluveným i psaným projevům a dokáží si pořizovat poznámky. Sledují a hodnotí svůj proces učení.

Kompetence k řešení problému

Žáci dokáží volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit v hodině. Efektivně využívají dříve nabytých vědomostí a zkušeností. Žáci porozumí zadání úkolu, navrhnou způsob řešení problému a vyhodnocují správnost zvoleného postupu. Žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni kultivovaně se vyjadřovat formou mluvenou i psanou, své myšlenky dokáží srozumitelně a souvisle formulovat. Dále umí své jednání a vyjadřování přizpůsobit komunikační situaci, současně ctí zásady kultury osobního projevu a společenského chování. Žáci se vyjadřují srozumitelně, souvisle a jazykově správně. Aktivně se účastní diskusí. Dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni efektivně se učit, využívají ke svému studiu informace zprostředkované i samostatně získané. Jsou schopni diskutovat, obhajovat svoje vlastní myšlenky, přijímají hodnocení svých výsledků, adekvátně na ně reagují, přijímají radu i kritiku od druhých.

Žáci jsou schopni spolupracovat ve skupinách a podílejí se na realizaci společných činností. Umí přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům.

Digitální kompetence

Žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Jsou schopni získávat informace z ověřených zdrojů, především z internetu, komunikují elektronicky. Jsou schopni improvizace a využívají různé aplikace, pracují s digitálním obsahem v různých formátech. Předchází situacím, které by ohrožovaly bezpečnost zařízení.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, zodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, aby efektivně pracovali s informacemi a správně je vyhodnocovali, aby se orientovali v globálních problémech lidstva, aby dokázali aplikovat své poznatky a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili důležitost vzdělání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, aby se vhodně prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, aby formulovali svá očekávání a své priority v profesní sféře života.

Člověk a digitální svět:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali s informacemi a komunikačními prostředky, aby používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Využívají digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů.

Spolupráce s předměty: Literatura a teorie kultury, Cizí jazyky, Základy společenských věd, Práce s PC

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/ žákyně: - vymezí postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky - definuje pojem národní jazyk - odlišuje útvary národního jazyka - pochopí důležitost jazykové kultury a péče o jazyk	Čeština jako národní jazyk: - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura		I.
- uplatňuje znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, vě, mě, předložky s, z a předpony s-, z-, velká písmena) - pracuje samostatně s Pravidly českého pravopisu	Pravopis: - hlavní principy českého pravopisu - vyjmenovaná slova, psaní bje/bě, pě, vje/vě, mně/mě, předpony s-, z-, vz-, psaní velkých písmen		
- popíše fáze slohotvorného procesu - vymezí rozdíl mezi objektivními a subjektivními slohotvornými činiteli a posoudí jejich vliv při slohotvorném procesu	Nauka o slohu (Stylistika): - slohotvorný proces - komunikační situace, komunikační strategie - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní		

- uvede rozdíly projevů psaných a nepsaných, připravených a nepřípravených, formálních a neformálních, komunikace přímé a nepřímé, monologu a dialogu - rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů	- styl projevů mluvených a psaných, připravených a nepřípravených, formálních a neformálních, komunikace přímá a nepřímá, monolog, dialog - funkční styly spisovného jazyka		
- vymezí základní znaky prostě sdělovacího stylu - osvojí si jazykové prostředky charakteristické pro prostě sdělovací styl - vytvoří samostatně po přípravě vlastní text – charakteristiku, vypravování	Stylistika: - prostě sdělovací styl, znaky PSS - jazykové prostředky PSS - slohové útvary PSS (vyprávění, popis osoby, charakteristika)		
- vysvětlí, jak je organizována knihovni služba - je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami a dalšími tištěnými zdroji informací a periodiky	Informatická výchova: - knihovny a informační střediska a jejich služby - noviny, časopisy a jiná periodika, internet - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost		
- ovládá zásady spisovné výslovnosti, vhodně používá zvukové prostředky řeči	Nauka o zvukové stránce jazyka: - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka		
- uplatňuje při tvorbě textů znalosti zásad českého pravopisu a tvarosloví	Pravopis: - koncovky podstatných jmen - koncovky přídavných jmen - shoda podmětu s přísudkem		
- je obeznámen s vrstvami slovní zásoby českého jazyka - vysvětlí způsoby obohacování slovní zásoby - ovládá způsoby tvoření slov	Slovní zásoba: - slovní zásoba z hlediska stylistického - obohacování slovní zásoby - tvoření slov		II.

- charakterizuje slovní zásobu studovaného oboru	- slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie		
- vymezí základní znaky administrativního stylu - osvojí si jazykové prostředky charakteristické pro administrativní styl - sestaví základní útvary administrativního stylu, zejména úřední dopis a strukturovaný životopis - zvládá zásady úřední komunikace - charakterizuje znaky odborného stylu a uvede jazykové prostředky charakteristické pro odborný styl - vytvoří základní útvar odborného stylu vztahující se k jeho profesnímu zaměření - prokáže schopnost používat slovní zásobu adekvátní studovanému oboru	Stylistika: - administrativní styl, znaky administrativního stylu - jazykové prostředky administrativního stylu - slohové útvary administrativního stylu (úřední dopis, životopis, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj) - odborný styl, znaky odborného stylu - jazykové prostředky odborného stylu - slohové útvary odborného stylu (odborný popis, popis pracovního postupu)		
- dokáže pracovat s různými druhy textů, orientuje se v nich a interpretuje informace získané z textů	Technika čtení: - práce s textem (technika a druhy čtení, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu) - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu		
- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé slovní druhy - určí slovnědruhovou platnost, tvar slova a mluvnické kategorie	Tvarosloví: - gramatické tvary slov a jejich sémantické funkce - slovní druhy ohebné a mluvnické kategorie u nich určované - slovní druhy neohebné		III.

- rozliší větu a souvětí - využívá znalostí o větných členech a jejich vzájemných vztazích - rozpozná rozdíly mezi souvětím souřadným a podřadným - orientuje se ve významových poměrech mezi VH a druzích VV - uplatňuje při tvorbě textu znalosti interpunkce	Skladba: - věta a souvětí - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - větné členy - souvětí souřadné a podřadné - významové poměry mezi větami hlavními - druhy vedlejších vět - všestranné jazykové rozbory		
- ovládá zásady českého pravopisu	Pravopis: - různorodá pravopisná cvičení		
- vystihne podstatu řečnického stylu - seznámí se se základními znaky řečnického stylu - zvládá použít při tvorbě textu jazykové prostředky typické pro řečnický styl - sestaví krátký monologický projev (referát, proslov) se správným využitím základních principů rétoriky - definuje znaky publicistického stylu - vytvoří samostatně jednoduchý útvar publicistického stylu	Stylistika: - řečnický styl, znaky řečnického stylu - jazykové prostředky řečnického stylu - útvary řečnického stylu (projev, proslov) - publicistický styl, znaky publicistického stylu - jazykové prostředky publicistického stylu - útvary publicistického stylu		

Název předmětu	Anglický jazyk – verze I		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5(1,5)	1,5(1,5)	2(2)
počet hodin celkem:	49,5	49,5	66

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvíjení komunikativních kompetencí žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi
- odstranění strachu z mluvení v cizím jazyce
- hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)
- na konci 3. ročníku žáci, dosáhnou úrovně vědomostí stupně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce

Charakteristika učiva

- výuka vychází z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a životě kolem nás
- výuka je rozšířena o témata ze studijního oboru žáků (kuchař, číšník, cukrář), důraz je kladen na přípravu žáků reagovat na možné situace na místě budoucího pracoviště
- výuka se soustřeďuje na tyto oblasti: poslech, čtení s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev a písemný projev

Pojetí výuky a metody vyučování

- Učitel:**
- zadává žákům různá cvičení k procvičování čtení, psaní, poslechu a mluvení, vede je tak k osvojení si plynulé a efektivní komunikace
 - poskytne žákům přehled látky, který budou v průběhu roku probírat, a tím jim umožní sledovat postupný pokrok v učení
 - představuje novou slovní zásobu i pomocí obrazové nápovědy a prostřednictvím interaktivní tabule
 - zakotvuje u žáků znalosti z gramatiky a osvojení si jejích pravidel pomocí gramatických tabulek a pomocí vhodných cvičení
 - porozumění textu ověřuje vhodně volenými otázkami a aktivitami, a to ve dvou fázích: porozumění hlavní dějové linii a porozumění nových výrazů a frází
 - nabízí žákům texty na jim známá a blízká témata, která souvisí také s jinými předměty

- zadává simulaci reálných situací, při které žáci uplatní nejen znalosti z anglického jazyka, ale i svůj osobní, kreativní přístup k danému problému
- procvičuje jazykové funkce pomocí poslechů audio nahrávek rodilých mluvčích
- zařazuje diskuse na aktuální a žákům blízká témata, s nimiž se žák může ztotožnit
- zadává skupinovou práci, při které se žáci vzájemně motivují a rozdělí si podíl na úkolu
- zařazuje do výuky práci ve dvojicích i v menších skupinách
- při práci na úkolech vyžaduje, aby žáci uváděli příklady a poznatky z reálného světa

Učební pomůcky

- kompletní řada učebnic pro danou úroveň studentů, která obsahuje učebnici a pracovní sešit
- doplňkový poslechový materiál k článkům a textům z každé lekce
- časopis pro studenty Aj – Gate, Bridge
- slovníky dvojjazyčné – sada pro celou jazykovou skupinu, mluvníky, výkladové slovníky
- nástěnné mapy anglicky mluvících zemí
- stolní mapy anglicky mluvících zemí v sadě pro celou skupinu
- data-projektor
- nástěnné pojmové mapy, mapy se slovní zásobou běžných témat
- internetové stránky navazující na řadu učebnic
- aplikace English me, Kahoot, ChatGPT, online slovníky, Canva, Quizizz

Hodnocení výsledků žáků

- zadávat krátký písemný test nejméně dvakrát měsíčně (prověřit tak znalost slovní zásoby, určitého gramatického jevu, frází, frázových spojení apod.)
- opakovat písemně celou lekci po jejím dokončení
- zkoušet ústně v hodinách (forma konverzace, dialogu, překladu, interpretace textu)
- klást důraz v celkové klasifikaci na aktivní práci v hodině
- zohledňovat aktivní přístup k výuce cizího jazyka
- zohledňovat kultivovanost projevu a jazykovou přesnost

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim
- uplatňovat různé způsoby práce s cizojazyčným textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat poznámky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat
- srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky
- formulovat své názory a postoje, účastnit se diskuzí
- dodržovat stylistické a jazykové normy včetně odborné terminologie

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle podle svých osobních schopností
- reagovat adekvátně na hodnocení, přijímat kritiku

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- chápat a respektovat tradice a hodnoty svého národa
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat sociální a kulturní hodnoty jiných národů

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- prezentovat sebe a svoji odbornost
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Digitální kompetence

- je schopen samostatně vyhledávat hodnotit a zpracovávat informace z cizojazyčných zdrojů
- využívá digitálních nástroje pro tvorbu a sdílení vlastního obsahu
- pracuje s online slovníky a aplikacemi pro zlepšení jazykových dovedností
- rozvíjí své digitální čtenářské strategie při práci s elektronickými texty
- respektuje autorská práva a etická pravidla

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti, sociálního citění, byli schopni zdravého úsudku a rozhodnutí
- dovedli jednat s lidmi, orientovali se v citlivých a problematických otázkách současné společnosti a dokázali vyjádřit vlastní postoj a názor, zároveň ho obhájit
- v konfliktu dokázali ustoupit, zvolit kompromis

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali své okolí, orientovali se v problémech regionálního i globálního charakteru
- se orientovali v základních řešeních krizí způsobovaných narušováním životního prostředí a dokázali vyjmenovat jejich příčiny a důsledky

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali význam vzdělání pro život a úspěšné působení v budoucí profesi
- aktivně a zodpovědně přistupovali k volbě svého povolání, osvojili si psaní životopisu, motivačního dopisu
- verbálně se prezentovali před potenciálními zaměstnavateli

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů
- k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Ovoce a zelenina Ořechy a sušené plody		I.
- představí se, sdělí o sobě základní osobní údaje - pozdraví vhodným způsobem dle okolností a denní doby - dokáže počítat od 1 do 10	Gramatika: Sloveso: to be – kladná věta Osobní zájmena Přivlastňovací zájmena I		

- je schopen napsat telefonní číslo podle diktátu - používá přivlastňovací zájmena s předměty denní potřeby - tvoří množná čísla podstatných jmen včetně nepravidelných	Číslovky 1-10 Množné číslo Reálie: Seznamovací společenské fráze Pozdravy Jména osob		
- používá přivlastňovací zájmena s předměty denní potřeby - během konverzace zjistí, odkud kdo je, totéž sdělí o sobě - během konverzace se ptá na věk, totéž je schopen sdělit o sobě - vyjmenuje nejznámější státy světa a jejich hlavní nebo významná města	Gramatika: Číslovky 11-30 Přídavná jména Přivlastňovací zájmena II Reálie: Konverzační fráze Země světa a hlavní města		
-vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Maso, ryby		
- popíše osobu pomocí jejího zaměstnání - omluví se, sdělí, že nerozumí - zjistí otázkou osobní detaily druhé osoby	Gramatika: Sloveso: to be – záporná věta a otázka Vazba: a/an + job Reálie: Zaměstnání Osobní informace Fráze konverzační		
- vyjádří vlastnický vztah k předmětům pomocí slovesa mít - vyjmenuje rodinné příslušníky včetně členů širší rodiny	Gramatika: Přivlastňovací pád Přivlastňovací zájmena III Sloveso <i>have, love, like, work</i>		

- sestaví krátký text se základními údaji o sobě a druhé osobě - nadiktuje své telefonní číslo, ovládá krátký telefonní hovor -napíše e-mailovou adresu, správně jí přečte	Abeceda Reálie: Rodina Telefonování Emailová adresa		
- uvede, kde bydlí a pracuje - vytvoří otázky na obecné skutečnosti -vyjádří svůj názor, co se mu líbí, mluví o věcech a činnostech, které má či nemá rád - počítá do sta, ovládá číslovky podle svižného diktátu - zeptá se na cenu a odpoví - k obecně známým zemím světa přiřazuje adekvátní přídavné jméno nebo národnost	Gramatika: Přítomný čas prostý – kladná, záporná věta a otázka Člen neurčitý Číslovky 1-100 Vazba přídavné+ podstatné jméno I Reálie: Jazyky a národnosti Jídlo a pití Ceny		
- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Pekařské výrobky Mléčné výrobky Pomazánky		
- uvede, kde bydlí a pracuje 3. osoba - používá frekvenční příslovce v jednoduchých větách - ptá se na čas, odpovídá - vyjmenuje dny v týdnu - správně používá časové předložky	Gramatika: Přítomný prostý II Frekvenční příslovce Ustálená slovní spojení se slovesem Reálie: Hodiny Dny v týdnu		

	Předložky času		
- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Kuchyňské vybavení a spotřebiče Kuchyňské náčiní		II.
- pomocí tázacích zájmen zjišťuje informace o 3. Osobě - ukazuje na podstatná jména okolo sebe a používá správná ukazovací zájmena. - k základním přídavným jménům přiřazuje jejich antonyma - napíše jednoduchý pohled z dovolené	Gramatika: Tázací zájmena Zájmena se 4. pádem Ukazovací zájmena Přídavná jména-antonyma Otázka s <i>Can</i> Reálie: Místa ve městě Pohled ze světa		
- uvede vzájemnou polohu předmětů - vyjmenuje typická zařízení a budovy ve městě - naviguje 3. osobu do cíle, sám je schopen podle navigace do cíle dorazit	Gramatika: Popisná vazba Předložky místa Neurčitá zájmena <i>some/any</i> Určování směru Reálie: Místnosti a nábytek Vybavení pokoje		
- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Koření a bylinky Obiloviny a luštěniny		
- sdělí, kdy a kde se kdo narodil - uspořádá časové údaje chronologicky za sebou	Gramatika:		

- ovládá 20 nejčastěji používaných nepravidelných sloves - používá časové údaje o dni, měsíci a roku a uvede je na správném místě ve větě - používá datum ve sdělení - sdělí informace o sobě a událostech v životě jiných, které se odehrály v minulosti	Minulý čas prostý – sloveso to be a základní nepravidelná slovesa Sloveso <i>have, do, go</i> Vyjádření letopočtů Řadové číslovky Reálie: Měsíce Datum		
- sdělí informace o sobě a událostech v životě jiných, které se odehrály v minulosti - používá a vytvoří minulý čas u pravidelných sloves - tvoří věty s použitím časových údajů včetně jejich předložkových vazeb - používá časové údaje o dni, měsíci a roku a uvede je na správném místě ve větě - písemně popíše své prázdniny strávené ve městě	Gramatika: Minulý čas prostý II - kladná věta, zápor Pravidelná a nepravidelná slovesa Časové výrazy pro minulost Reálie: Prázdniny Roční období Sport a volnočasové aktivity Turistika ve městě		
- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Kuchyňské oleje Dochucovadla Pítí a nápoje		
- uvede své vlastní schopnosti a dovednosti v běžném životě - popíše míru svých dovedností a schopností - popíše umělecké i profesní dovednosti jiných osob - používá v hovoru společenské fráze	Gramatika: Modální sloveso – can, kladná věta, zápor, otázka Příslovce Ustálené vazby Přídavná jména Reálie:		

	Společenské fráze - nabídka pomoci, požádání o pomoc Moderní technologie		
- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur a menu	Jídelní lístek Charakteristika české kuchyně Typické polévky, hlavní jídla, dezerty		III.
- požádá o občerstvení a nabídne ho - popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných - rozlišuje <i>mám rád</i> a <i>rád bych</i> - pojmenuje základní názvy jídel - orientuje se v menu - provede jednoduchou objednávku v restauraci	Gramatika: Nabídka – <i>chtěl bys..?</i> Neurčitá zájmena some/any <i>Like X would like</i> Reálie: Nakupování, jídlo, v restauraci Jídelní lístek Informační cedule		
-vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur a menu	Metody přípravy pokrmů Měrné jednotky		
- popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných - popíše aktuální stav a náladu osoby - popisuje oblečení a jeho bravy	Gramatika: Přítomný čas průběhový, jeho podrobné srovnání s přítomným časem prostým Přídavná jména k vyjádření pocitů Slovesa opačného významu Reálie: Barvy Oblečení		
-vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur a menu	Technologické postupy přípravy receptur Pracovní uniforma		

- uvede plánované události, záměry do budoucna a vlastní plány do života - popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných - rozlišuje minulý čas prostý a průběhový a správně je užívá i v kombinovaných větách - vystupňuje přídavná jména a určí o jaký typ stupňování se jedná - používá předpřítomný čas pro popis dějů, ovlivňujících současnost, nebo dějů stále platných - ovládá 60 nejčastějších nepravidelných sloves ve všech tvarech a používá je v příslušných slovesných časech - navrhne obyčejné a slavnostní menu včetně nápojového lístku - popíše postup přípravy vybraných pokrmů - orientuje se v anglicky psaných receptech	Gramatika: Přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti Vazba <i>going to</i> Shrnutí časů Stupňování přídavných jmen Předpřítomný čas Výrazy s předpřítomným časem Příčestí minulé Formální dopis Reálie: Plány do budoucna Příprava menu, receptury		
--	---	--	--

Název předmětu	Anglický jazyk – verze II		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5(1,5)	1,5(1,5)	2(2)
počet hodin celkem:	49,5	49,5	66

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvíjení komunikativních kompetencí žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi
- odstranění strachu z mluvení v cizím jazyce
- hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)
- na konci 3. ročníku žáci, dosáhnou úrovně vědomostí stupně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce

Charakteristika učiva

- výuka vychází z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a životě kolem nás
- výuka je rozšířena o témata ze studijního oboru žáků (kuchař, číšník, cukrář), důraz je kladen na přípravu žáků reagovat na možné situace na místě budoucího pracoviště
- výuka se soustřeďuje na tyto oblasti: poslech, čtení s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev a písemný projev

Pojetí výuky a metody vyučování

- Učitel:**
- zadává žákům různá cvičení k procvičování čtení, psaní, poslechu a mluvení, vede je tak k osvojení si plynulé a efektivní komunikace
 - poskytne žákům přehled látky, který budou v průběhu roku probírat, a tím jim umožní sledovat postupný pokrok v učení
 - představuje novou slovní zásobu i pomocí obrazové nápovědy a prostřednictvím interaktivní tabule
 - zakotvuje u žáků znalosti z gramatiky a osvojení si jejích pravidel pomocí gramatických tabulek a pomocí vhodných cvičení
 - porozumění textu ověřuje vhodně volenými otázkami a aktivitami, a to ve dvou fázích: porozumění hlavní dějové lince a porozumění nových výrazů a frází
 - nabízí žákům texty na jim známá a blízká témata, která souvisí také s jinými předměty

- zadává simulaci reálných situací, při které žáci uplatní nejen znalosti z anglického jazyka, ale i svůj osobní, kreativní přístup k danému problému
- procvičuje jazykové funkce pomocí poslechů audio nahrávek rodilých mluvčích
- zařazuje diskuse na aktuální a žákům blízká témata, s nimiž se žák může ztotožnit
- zadává skupinovou práci, při které se žáci vzájemně motivují a rozdělí si podíl na úkolu
- zařazuje do výuky práci ve dvojicích i v menších skupinách
- při práci na úkolech vyžaduje, aby žáci uváděli příklady a poznatky z reálného světa

Učební pomůcky

- kompletní řada učebnic pro danou úroveň studentů, která obsahuje učebnici a pracovní sešit
- doplňkový poslechový materiál k článkům a textům z každé lekce
- časopis pro studenty Aj – Gate, Bridge
- slovníky dvojjazyčné – sada pro celou jazykovou skupinu, mluvníky, výkladové slovníky
- nástěnné mapy anglicky mluvících zemí
- stolní mapy anglicky mluvících zemí v sadě pro celou skupinu
- data-projektor
- nástěnné pojmové mapy, mapy se slovní zásobou běžných témat
- internetové stránky navazující na řadu učebnic
- aplikace English me, Kahoot, ChatGPT, online slovníky, Canva, Quizizz

Hodnocení výsledků žáků

- zadávat krátký písemný test nejméně dvakrát měsíčně (prověřit tak znalost slovní zásoby, určitého gramatického jevu, frází, frázových spojení apod.)
- opakovat písemně celou lekci po jejím dokončení
- zkoušet ústně v hodinách (forma konverzace, dialogu, překladu, interpretace textu)
- klást důraz v celkové klasifikaci na aktivní práci v hodině
- zohledňovat aktivní přístup k výuce cizího jazyka
- zohledňovat kultivovanost projevu a jazykovou přesnost

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim

- uplatňovat různé způsoby práce s cizojazyčným textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat poznámky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat
- srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky
- formulovat své názory a postoje, účastnit se diskuzí
- dodržovat stylistické a jazykové normy včetně odborné terminologie

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle podle svých osobních schopností
- reagovat adekvátně na hodnocení, přijímat kritiku

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- chápat a respektovat tradice a hodnoty svého národa
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat sociální a kulturní hodnoty jiných národů

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- prezentovat sebe a svoji odbornost
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Digitální kompetence

- je schopen samostatně vyhledávat hodnotit a zpracovávat informace z cizojazyčných zdrojů
- využívá digitálních nástroje pro tvorbu a sdílení vlastního obsahu
- pracuje s online slovníky a aplikacemi pro zlepšení jazykových dovedností
- rozvíjí své digitální čtenářské strategie při práci s elektronickými texty
- respektuje autorská práva a etická pravidla

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti, sociálního citění, byli schopni zdravého úsudku a rozhodnutí
- dovedli jednat s lidmi, orientovali se v citlivých a problematických otázkách současné společnosti a dokázali vyjádřit vlastní postoj a názor, zároveň ho obhájit
- v konfliktu dokázali ustoupit, zvolit kompromis

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali své okolí, orientovali se v problémech regionálního i globálního charakteru
- se orientovali v základních řešeních krizí způsobovaných narušováním životního prostředí a dokázali vyjmenovat jejich příčiny a důsledky

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali význam vzdělání pro život a úspěšné působení v budoucí profesi
- aktivně a zodpovědně přistupovali k volbě svého povolání, osvojili si psaní životopisu, motivačního dopisu
- verbálně se prezentovali před potenciálními zaměstnavateli

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů
- k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: Představí se, sdělí o sobě základní osobní údaje jako jsou bydliště, adresa a povolání Pozdraví vhodným způsobem dle okolností a denní doby Vyjmenuje okolní státy a názvy významných zemí	Úvod do Anglického jazyka Gramatika: Sloveso: to be – kladná věta Záporná věta a otázka Abeceda, hláskování Přivlastňovací zájmena Množné číslo podstatných jmen		I.

Určí a pojmenuje jazyk a státní příslušníky významných zemí světa Sdělí telefonní čísla a zeptá se na ně Vyjmenuje rodinné příslušníky včetně členů širší rodiny Vyjádří opak pomocí přídavných jmen Vyjádří vlastnický vztah k předmětům	Přivlastňovací pád Základní anglická slovesa Neurčitý člen Číslovky 1–20 Reálie: Rodina Osobní údaje		
Popíše osobu pomocí jejího zaměstnání Vyjmenuje nejběžnější povolání Vytvoří otázky na obecné skutečnosti Vytváří jednoduché věty o třetích osobách Určí čas Popíše činnosti typické pro určitou denní dobu	Povolání Gramatika: Přítomný čas prostý – 3.osoba jednotného čísla – kladná, záporná věta a otázka Vazba: a/an + job Zájmena se 4. pádem Reálie: Denní režim		
Vyjmenuje aktivity ve volném čase a uvede svůj vztah k nim Vyjmenuje běžné sporty a uvede, jestli je provozuje a s jakou frekvencí Používá časové údaje o dni, měsíci a roku a uvede je na správném místě ve větě Popíše, jak tráví své víkendy	Volný čas Gramatika: Přítomný čas prostý – kladná, záporná věta a otázka Frekvenční příslovce Vyjádření záliby: užití slovesa like Reálie: Aktivity ve volném čase Perfektní víkend		
Popíše byt, dům, jednotlivé místnosti a jejich vybavení Uvede vzájemnou polohu předmětů Vyjádří neurčitá množství v kladu, záporu i otázce Uvede údaje o obydlích typických pro různé země Vyjmenuje typická zařízení a budovy ve městě Zeptá se na cenu	Bydlení Gramatika: Popisná vazba Otázky na množství Vyjadřování neurčitého množství Ukazovací zájmena pro jednotné i množné číslo		

	Základní předložky místa Reálie: Okolí bydliště Dům Byt		
Uvede své vlastní schopnosti a dovednosti v běžném životě Popíše míru svých dovedností a schopností Popíše umělecké i profesní dovednosti jiných osob Sdělí, kdy a kde se kdo narodil a co byl ve svém životě schopen vykonat Sestaví jednoduchý formální dopis –žádost o letní brigádu Formuluje slušnou žádost Umí použít základní příslovce	Talentované osobnosti Gramatika: Modální sloveso – can, přítomný a minulý čas Minulý čas prostý – sloveso to be Základní adverbia Reálie: Formální e – mail Žádosti		
Popíše dosavadní život a kariéru člověka Prezentuje stručný životopis slavné osobnosti Uvádí časové údaje pomocí vhodných slovních spojení Popíše pocity osoby Popíše předměty, události atd. pomocí přídavných jmen Používá datum ve sdělení	Životní výhry a prohry Gramatika: Minulý čas prostý – pravidelná a nepravidelná slovesa Časové výrazy pro minulost Adjektiva Řadové číslovky Reálie: Životopis		II.
Sdělí informace o sobě, událostech v životě jiných a technických vymoženostech, které se odehrály v minulosti Používá a vytvoří minulý čas u pravidelných sloves	Naše minulost Gramatika: Minulý čas prostý Kladná věta, zápor a otázka Pravidelná a nepravidelná slovesa		

Ovládá 50 nejčastěji používaných nepravidelných sloves Tvoří věty s použitím časových údajů včetně jejich předložkových vazeb Správně používá základní adverbia Napíše vyprávění	Časové výrazy v minulém čase prostém (ago) Adverbia Reálie: Vyprávění		
Vyjmenuje 100 druhů potravin a nápojů Vysvětlí hostovi složení běžných jídel a popíše suroviny pro nejčastější nápoje Používá množstevní výrazy v konverzaci číšník / host Nabídne hostovi jídla a nápoje dle menu Používá zdvořilostní fráze obvyklé při stolování Požádá obsluhující personál o služby běžné u stolování Popíše typické suroviny a jídla typická pro určité části světa. Používá fráze typické pro formální a neformální email Napíše formální a neformální email	Jídlo a pití Gramatika: Počitatelná a nepočitatelná podstatná jména Vyjádření určitého a neurčitého množství Reálie: Alkoholické a nealkoholické nápoje Jídlo ve světě a u nás Formální/neformální email		
Vystupňuje přídavná jména a určí, o jaký typ stupňování se jedná Ovládá jemné odlišení kvality u přídavných jmen Používá správné tvary slovesa mít a jeho fráze Odliší kvalitativní změny osob a míst Popíše krajinu a její typické prvky Popíše cestu venkovem Naviguje řidiče po cestě podél typických orientačních bodů	Města a vesnice Gramatika: Stupňování přídavných jmen Rozdíl v použití: have / have got Reálie: Města ve světě a u nás Mapa města		III.
Popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných Umí správně použít základní anglické determinátory	Lidé a jejich popis Gramatika: Přítomný čas průběhový,		

Popíše aktuální oblečení, stav a náladu osoby Popíše fyzický vzhled člověka a jeho hlavní rysy Popíše typické oblečení pro danou roční dobu a základní sporty	jeho podrobné srovnání s přítomným časem prostým Determinátory Reálie: Popis osoby	
Uvede plánované události, záměry do budoucna a vlastní plány do života Zdůvodní, proč se rozhodl k určité aktivitě Vyzve k určité činnosti, podá návrh, vysloví možnost řešení dané situace Popíše současné počasí a vysloví předpověď na blízkou budoucnost Napiše krátkou zprávu o své dovolené Používá základní fráze pro neformální písemnosti	Plány do budoucna Gramatika: Použití slovesa going to Účelový infinitiv Návrhy pomocí let's, shall Reálie: Pohlednice Předpověď počasí	
Používá předpřítomný čas pro popis dějů, ovlivňujících současnost, nebo dějů stále platných Ovládá 100 nejčastějších nepravidelných sloves ve všech tvarech a používá je v příslušných slovesných časech Popíše děje právě proběhlé nebo brzy očekávané Převypráví život stále žijící osoby Používá fráze a slovní zásobu typickou pro cestování letadlem, vlakem, autobusem	Cestování Gramatika: Předpřítomný čas Výrazy s předpřítomným časem Příčestí minulé Srovnání s minulým časem prostým Reálie: Cestování a turismus	

Název předmětu	Německý jazyk		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5(1,5)	1,5(1,5)	1,5(1,5)
počet hodin celkem:	49,5	49,5	49,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem výuky je vytvořit u žáků předpoklady pro multikulturní komunikaci, naučit je užívat k chápání a objevování skutečností, které přesahují oblast zkušeností zprostředkovaných mateřským jazykem. Výuka německého jazyka je zaměřena jak na rozvoj komunikativních kompetencí, tak kompetencí všeobecných.

Požadavky na vzdělávání v německém jazyce vycházejí ze Společného evropského referenčního rámce pro jazyky (The Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment) a směřují k dosažení úrovně A1. Výstupy odpovídají očekávaným výstupům formulovaným v RVP a týkají se všech dovedností.

Charakteristika učiva

Učivo je koncipováno tak, aby si žáci osvojili zejména řečové dovednosti, které tvoří hlavní složku obsahu výuky cizího jazyka obecně. Úroveň osvojení řečových dovedností prokazuje žák zvládnutím jak receptivních, tak produktivních dovedností.

Z receptivních dovedností se učí chápat slyšený cizojazyčný projev, čtený text a osvojuje si různé techniky čtení. V rámci produktivních dovedností se učí jazykově správně a přirozeně reagovat na postupně se rozvíjející běžné životní situace, učí se vhodně písemně formulovat jednoduché krátké texty.

Pojetí výuky a metody vyučování

- podporovat vědomí vícejazyčnosti
- zařazovat do výuky skupinovou práci
- zadávat samostatné úkoly, při jejichž řešení žák/žákyně využívá různé informační technologie
- procvičovat porozumění slyšenému projevu pomocí audio nahrávek rodilých mluvčích
- pracovat s různými texty a vhodně volenými otázkami prověřovat jejich porozumění
- zaměřit se na odbornou terminologii z oblasti gastronomie
- využívat autodidaktické metody (školní Microsoft Teams)

Učební pomůcky

- kompletní řada učebnic pro danou úroveň žáků
- doplňkový poslechový materiál – audio CD a videomateriál
- slovníky dvojazyčné a Chat GPT
- Microsoft Teams, Kahoot, Canva

Hodnocení výsledků žáků

- zadávat krátký písemný test nejméně dvakrát měsíčně (prověřit tak znalost slovní zásoby, určitého gramatického jevu apod.)
- zkoušet ústně běžně v hodinách
- klást důraz v celkové klasifikaci na aktivní práci v hodině
- zohledňovat aktivní přístup k výuce cizího jazyka

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Žáci/žákyně v rámci předmětu Německý jazyk rozvíjejí tyto klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- osvojit si strategii učení, poznávat smysl a cíl jazykové výuky, motivovat žáky pro celoživotní učení
- poslouchat s porozuměním mluvené projevy
- využívat ke svému učení různé informační zdroje

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu
- získat informace potřebné k řešení
- spolupracovat v týmu

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně účelu v projevech mluvených i psaných
- vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění

Personální a sociální kompetence

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování

- přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu
- přijímat a plnit úkoly
- tolerovat odlišné názory a osvojovat si pravidla diskuse

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uvědomovat si v rámci multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s tolerancí k druhým

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam jazykového vzdělávání
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat svůj odborný potenciál

Digitální kompetence

- ovládat běžná digitální zařízení a aplikace, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence
- využívat je ve školním a pracovním prostředí
- získávat, posuzovat, sdílet a sdělovat informace, vytvářet digitální obsah v různých formátech
- v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Německý jazyk se podílí na realizaci těchto průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

- mají vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti
- orientují se v základních životních situacích a poradí si s nimi
- dovedou komunikovat v běžných životních situacích s rodilými mluvčími
- tolerují a respektují odlišné národní zvyklosti

Člověk a životní prostředí

- chápou význam zdravého životního stylu
- chápou význam ochrany životního prostředí

Člověk a svět práce

- formuluje vlastní priority a cíle

- přijímá osobní odpovědnost při rozhodování
 - zlepšuje své komunikační dovednosti
- Člověk a digitální svět**
- využívá digitální technologie k vyjádření a formulaci svých názorů
 - získává informace z různých zdrojů
 - sdílí, předává a prezentuje informace vhodným způsobem pro danou komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - sleduje řeč, která je pečlivě vyslovovaná a zřetelná, aby mohl pochopit význam - rozumí jednoduchým pokynům a řídí se jimi - rozumí jednoduchým frázím ve velmi krátkých jednoduchých textech (v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - vyhledá známá slova v textu - rozumí velmi krátkým textům v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - vhodně používá překladové slovníky - domluví se jednoduchým způsobem - klade jednoduché otázky a na podobné odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení – především izolované fráze o sobě, rodině, jídle a pití, volném čase a bydlení - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - přečte nahlas velmi krátké, předem nacvičené oznámení	1. Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení s porozuměním Práce s textem Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování 2. Jazykové prostředky Výslovnost		I.

- 45 -

- vyplní osobní údaje v dotazníku (jméno, příjmení, adresu) - představí svou rodinu - řekne, kde bydlí - zeptá se někoho, jak se má, a odpoví na stejnou otázku - pojmenuje potraviny a množství - vede rozhovory při nakupování - sepíše nákupní seznam - porozumí letáku - pojmenuje své oblíbené jídlo - porozumí jednoduchému receptu - popíše dům/byt - pojmenuje pokoje, nábytek, zařízení a barvy - jednoduše popíše nábytek - mluví o aktivitách a zálibách - zeptá se na čas a umí říct, kolik je hodin - pojmenuje dny v týdnu - jednoduše převypráví svůj den a popíše svůj týden - porozumí předpovědi počasí - vede jednoduché rozhovory v rychlém občerstvení - v průběhu školního roku se naučí základní odbornou slovní zásobu (umí pojmenovat druhy ovoce, zeleniny,	Jazyky, země a státy Dotazník Moje rodina Jídlo a pití Bydlení Můj den Počasí V rychlém občerstvení Odborná slovní zásoba		
--	---	--	--

polévek, vývarů, nápojů, mléčných výrobků, masa, části masa, ryby, omáčky, přílohy a pečivo)			
- sleduje řeč, která je pečlivě vyslovovaná a zřetelná, aby mohl pochopit význam - rozumí jednoduchým pokynům a řídí se jimi - rozumí jednoduchým frázím v krátkých jednoduchých textech (v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - vyhledá známá slova v textu - rozumí velmi krátkým textům v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - vhodně používá překladové slovníky - domluví se jednoduchým způsobem - klade jednoduché otázky a na podobné odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení – především izolované fráze o svém bytě, denním programu a volném čase - vyplní dotazník o osobních údajích - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - přečte nahlas krátké oznámení - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - osvojuje si správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce	1. Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení s porozuměním Práce s textem Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování 2. Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Grafická podoba jazyka a pravopis Gramatika otázka zjišťovací		II.

- mluví o volnočasových aktivitách - porozumí cestovnímu katalogu - porozumí interview o koníčcích - vyjádří možnosti a schopnosti - vyjádří záměr, vůli a důležitost - vypráví o aktivitách v minulosti - pojmenuje zaměstnání - mluví o pracovní situaci - vymění si osobní a pracovní informace - porozumí inzerátům - vede jednoduchý telefonní rozhovor - porozumí informační brožuře - porozumí nabídkám - vyplní rezervační formulář - porozumí rozhovorům na hotelové recepci	časování nepravidelných sloves způsobová slovesa postavení slovesa ve větě perfektum předložky místa préteritum sloves sein a haben neurčitý podmět man rozkazovací způsob časování nepravidelných sloves přivlastňovací zájmena 3. Tematické okruhy Volný čas Učení se Povolání, práce, praxe Inzerát, nabídka práce Nabídka ubytování Rezervace pokoje, na recepci		
---	--	--	--

- pojmenuje části lidského těla - mluví o zdravotním stavu - porozumí příkazům a radám a dokáže je také dávat - domluví si termín u lékaře - pojmenuje základní kuchyňské náčiní a přístroje - pojmenuje hlavní jídla a speciality české kuchyně, studené a teplé předkrmy, bezmasá jídla, sladká jídla - rozumí jednoduchým receptům - sám sestaví jednoduchý recept	Zdraví a nemoci Odborná slovní zásoba		
- sleduje řeč, která je pečlivě vyslovovaná a zřetelná, aby mohl pochopit význam - rozumí jednoduchým pokynům a řídí se jimi - rozumí jednoduchým frázím v krátkých jednoduchých textech (v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - vyhledá známá slova v textu - rozumí krátkým textům v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - odhadne výraz některých neznámých výrazů podle kontextu - vhodně používá překladové slovníky - domluví se jednoduchým způsobem - klade jednoduché otázky a na podobné odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení - písemně zaznamená hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu	1. Řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení s porozuměním Práce s textem Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování		III.

- samostatně, popř. s pomocí překladového slovníku zformuluje myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - zná pravidla německé výslovnosti - přečte nahlas krátký text - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce - popíše cestu, zeptá se na cestu - pojmenuje dopravní prostředky - uvede místo a směr - požádá o informace	2. Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Grafická podoba jazyka a pravopis Gramatika předložky se 3. pádem předložky se 3. a 4. pádem konjunktiv II – würde, könnten slovesa s odlučitelnými předponami stupňování (gut, gern, viel) sloveso mögen řadové číslovky osobní zájmena ve 4. pádě spojka denn sloveso werden 3. Tematické okruhy Ve městě		
---	--	--	--

- porozumí informacím v jízdním řádu - poprosí o servisní služby - vyjádří zdvořilé prosby a výzvy - porozumí inzerátům se službami - vede telefonní rozhovor - pojmenuje oblečení - vyjádří, když se mu něco líbí/nelíbí - poprosí o pomoc a radu - mluví o oslavách a svátcích - formuluje přání - zeptá se na datum a uvede datum - pojmenuje běžně užívané druhy koření, bylinek a hub - rozumí receptům a sám je dokáže vytvořit - sdělí, jaký technologický postup použil při vaření jídla	Služby Oblečení Svátky Odborná slovní zásoba		
---	--	--	--

Název předmětu	Základy společenských věd		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět základy společenských věd vychází z oblasti společenskovedního vzdělávání. Přípravuje žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti a poskytuje jim základní informace z oblasti psychologie, sociologie, politologie, mezinárodních vztahů a práva. Seznamuje je s aktuálním děním v České republice i ve světě, dále utváří právní vědomí žáků důležité pro jejich budoucí život. Pomáhá jim vytvářet vlastní hodnotový systém tak, aby z nich byli odpovědní a slušní občané a jednali prospěšně nejen ve vztahu k vlastní osobě, ale i ve vztahu k druhým. Učí je kriticky myslet, prezentovat své názory, diskutovat o nich a respektovat stanoviska svého okolí. Předmět je vyučován od prvního do třetího ročníku.

Charakteristika učiva

Učivo ZSV je složeno ze 4 základních celků, které odpovídají RVP:
Člověk v lidském společenství – výuka je zaměřena na osobnost člověka, jeho místo ve společnosti, dále na problematiku náboženství a multikulturního soužití.
Člověk jako občan – tato část objasňuje myšlenku demokracie a její důležitost, pomáhá žákům orientovat se ve vybraných politických otázkách.
Česká republika, Evropa a svět – třetí oblast učiva pomáhá žákům pochopit podstatu mezinárodních vztahů, mezinárodních organizací a výhody mezinárodní spolupráce.
Člověk a právo – závěrečná část učí žáky orientovat se v právním systému ČR a v základní problematice jednotlivých právních odvětví (pracovněprávní vztahy nejsou do této oblasti zahrnuty, jelikož jsou vyučovány v předmětu ekonomika a podnikání).

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka probíhá formou výkladu, při kterém je využíváno názorných pomůcek a příkladů z praxe. Dalšími využívanými metodami ve vyučování jsou samostatné práce žáků (referáty apod.), práce ve skupinách, diskuse, práce s textem a informačními médii.

Učební pomůcky

Při vyučování jsou využívány sešity žáků, učebnice a jiné odborné publikace, denní tisk a časopisy, demonstrační tabule, Listina základních práv a svobod, Ústava ČR, popř. u některých kapitol učiva internet, audio či video nahrávky, interaktivní tabule.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni převážně na základě písemných testů, které následují po dokončení jednotlivých kapitol - minimálně třikrát za pololetí. Důležitou roli při hodnocení mají samostatné práce žáků a jejich aktivní přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení:

- uplatňují různé způsoby práce s textem (studijní a analytické čtení)
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat zásadní informace v textu a jsou čtenářsky gramotní
- uvažují kriticky, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s druhými

Komunikativní kompetence:

- rozvíjí svoje vyjadřovací schopnosti
- srozumitelně a souvisle formulují své myšlenky
- aktivně diskutují se svými vrstevníky, obhajují své názory a respektují názory druhých
- osvojí si zásady vhodné pro komunikaci s vrstevníky, ale i s nadřízenými

Personální a sociální kompetence:

- dokáží vystupovat ve společnosti, komunikovat s ostatními lidmi, jsou zodpovědní za své jednání a chování
- jednájí v souladu s právními normami a předpisy
- učí se přispívat k vytváření optimálních mezilidských vztahů a předchází konfliktům
- kriticky posuzují danou problematiku, nepodléhají předsudkům a stereotypům
- mají odpovědný vztah ke svému zdraví
- jsou si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

Kompetence k řešení problémů:

- využívají získaných společenskovešedních a právních poznatků k řešení problémů v praktickém životě
- dokáží pracovat samostatně i ve skupině
- určí jádro problému, získávají informace a používají vhodné strategie potřebné k řešení úkolu
- vyhodnocují vlastní výsledky, odhalují nedostatky a učí se je napravovat

Občanské kompetence a kulturní povědomí:

- posoudí hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržují je
- podporují hodnoty národní, evropské i světové kultury
- respektují morální principy a zásady společenského chování
- orientují se v politickém a společenském dění ve svém státě i ve světě

Digitální kompetence:

- ovládají základní práci s informačními technologiemi a využívají pro svou činnost i jiné mediální prostředky
- pracují s odbornou literaturou, dokáží odlišit důležité informace od nepodstatných, získané poznatky efektivně využívají při studiu
- pohybují se bezpečně v digitálním prostoru

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

- získají odpovědný přístup k vlastní budoucnosti
- jsou primárně připraveni pro vstup na trh práce
- dokáží spolupracovat s ostatními lidmi a vystupovat v rozsáhlé síti sociálních vztahů
- aplikují teoretické poznatky při své pracovní činnosti

Odborné kompetence:

- využívají společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě
- jsou vybaveni základními informacemi z oblasti psychologie, sociologie, politologie, mezinárodních vztahů, filozofie a etiky

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- orientace v základních pojmech (osobnost a její rozvoj, jednotlivec, společnost, sociální skupiny, kultura, náboženství, komunikace, řešení konfliktů, masová média, historický vývoj - se zaměřením na 20. století, stát, politický systém, politika, soudobý svět, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita)

Člověk a životní prostředí:

- ekologická etika
- současné lokální, regionální a globální problémy rozvoje, vztah člověka k životnímu prostředí

Člověk a svět práce:

- význam vzdělávání pro život
- motivace k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- zodpovědnost za vlastní život

Člověk a digitální svět:

- práce s počítačem a dalšími informačními médii
- vnímání postavení, role či vlivu digitálních technologií a práce s nimi v historickém, politickém, sociálním, právním a ekonomickém kontextu
- znalost právních norem týkajících se digitálního prostředí
- ochrana citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetická bezpečnost
- respekt k pravidlům chování v kybernetickém prostoru

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák / žákyně: - objasní pojem osobnost - definuje podstatu tělesné a duševní stránky člověka - vysvětlí úlohu mezilidských vztahů v životě člověka - diskutuje o zásadách zdravého životního stylu - vysvětlí, jak aktivně udržovat své zdraví - dokáže posoudit vliv návykových látek na zdraví organismu - definuje jednotlivé zátěžové situace a posoudí jejich vliv na psychiku člověka	1. Člověk v lidském společenství: Člověk jako osobnost: - osobnost, její tělesná a duševní stránka - mezilidské vztahy, partnerské vztahy - životní styl - zdraví a jeho ochrana - nebezpečné závislosti (společensky tolerované drogy a jiné návykové látky) - náročné životní situace		I.
- vysvětlí pojem společnost - orientuje se v typologii společenských skupin - postihne podstatu sociální stratifikace, porovná zdroje sociální nerovnosti a vymezí rozdíl mezi společenskými vrstvami - charakterizuje současnou českou společnost a diskutuje o jejích problémech	Společnost: - společnost - společenské skupiny - nerovnost ve společnosti, společenské vrstvy - současná česká společnost a její problémy (chudoba atd.)		
- vymezí pojem rodina a objasní její funkce	Rodina: - rodina jako základní společenská skupina		

- dokáže posoudit důležitost rovnoprávnosti mužů a žen, debatuje o porušování rovnosti pohlaví v praktickém životě - objasní důležitost hospodaření s majetkem domácnosti - zjistí, kam se může obrátit, když se dostane do složité sociální situace - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - rozhodování o finančních záležitostech v rodině a zodpovědné hospodaření - sociální zajištění občanů		
- vysvětlí rozdíl mezi národem, národností, etnickou skupinou a rasou - objasní termíny majorita, minorita - debatuje o pozitivě i problémech multikulturního soužití - posoudí závažnost intolerance ve společnosti a diskutuje o problematice rasismu a xenofobie - postihne strukturu současné společnosti - objasní příčiny migrace lidí	Problematika multikulturního soužití: - národ, národnost, etnikum, rasa, majorita, minorita - multikulturní soužití - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - rasismus, xenofobie - etnické složení současné české společnosti - migrace, azyl		
- definuje rozdíl mezi vírou a ateismem - posoudí úlohu víry a náboženství v životě člověka - charakterizuje nejvýznamnější světová náboženství - vysvětlí, čím jsou nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	Víra a ateismus: - víra a ateismus - světová náboženství, náboženská hnutí a církve - sekty - náboženský fundamentalismus		
	2. Člověk jako občan: Demokracie: - základní principy a hodnoty demokracie		II.

- charakterizuje demokracii, objasní funkci a význam demokracie, definuje rozdíl mezi demokratickými a nedemokratickými státy - rozpozná hlavní formy přímé demokracie, definuje pojem nepřímá demokracie - debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu	- demokracie přímá a nepřímá - slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi - občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití		
- vysvětlí význam lidských práv - roztrídí práva v Listině základních práv a svobod - debatuje o problematice práv dětí - popíše činnost ombudsmana	Lidská práva: - lidská práva a jejich obhajování - Listina základních práv a svobod - práva dětí - veřejný ochránce práv		
- vlastními slovy formuluje definici státu, uvede jeho znaky - objasní vnitřní a vnější funkce státu - objasní funkci Ústavy jako nejvyššího zákona státu - na příkladech doloží, co definuje Ústava ČR - charakterizuje současný český politický systém - zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech - pojmenuje jednotlivé složky státní moci a popíše jejich pravomoci - vymezí pojem politika - charakterizuje základní politické ideologie - vysvětlí význam politických stran, rozliší jednotlivé politické strany - uvede volby jako základní prostředek nepřímé demokracie a charakterizuje základní znaky voleb - vysvětlí rozdíl mezi volebními systémy	Politický systém ČR: - stát - jeho znaky a funkce - Ústava ČR - politický systém ČR - systém dělby moci - politika a politické ideologie - politické strany - volby a volební systémy - občanská společnost - veřejná správa a územní samospráva		

- orientuje se v jednotlivých typech voleb (komunální, parlamentní, prezidentské, do Evropského parlamentu) - na příkladech vymezí pojem občanská společnost - orientuje se v úloze vybraných společenských organizací a hnutí - vysvětlí, jak funguje obecní a krajská samospráva, objasní úlohu místní samosprávy			
- uvede, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo politickým extremismem - orientuje se v problematice současného politického extremismu	Politický radikalismus a extremismus: - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna - mládež a extremismus		
- diskutuje o problematice terorismu	Teror a terorismus: - problematika terorismu v současném světě		
- objasní termíny masová komunikace, masmédia - kriticky zváží vliv masmédií na člověka a posoudí jejich význam	Masmédia a přístup k informacím: - masová komunikace a masmédia - svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím		
- vyjmenuje a popíše české státní symboly - orientuje se ve významných událostech moderních a československých dějin (počátky ČSR; boje občanů za svobodu – I., II. odboj; nacismus a holocaust za 2. sv. v.; komunistický režim v ČSR; persekuce občanů v období totality – III. odboj; sametová revoluce a nástup demokratického režimu)	3. Česká republika, Evropa a svět: Český stát: - státní a národní symboly - česká státnost a její tradice - významné mezníky, události a osobnosti z dějin Československa a České republiky		III.
- popíše rozčlenění soudobého světa na vyspělé, rozvojové země a velmoci	Soudobý svět a Evropa: - velmoci, vyspělé státy a rozvojové země - mezinárodní vztahy		

- definuje pojmy mezinárodní vztahy a organizace - objasní postavení ČR v Evropě a v soudobém světě - charakterizuje podstatu evropské integrace, význam a cíle Evropské unie a posoudí její výhody - zhodnotí, jak ovlivňuje život občanů zapojení ČR do Evropské unie - popíše cíle a funkce OSN a NATO - kriticky posoudí důsledky globalizace - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, debatuje o možnostech jejich řešení	- mezinárodní organizace - ČR a její zapojení do mezinárodních struktur - EU - OSN - NATO - globalizace a globální problémy lidstva - konflikty soudobého světa		
- rozlišuje základní právní pojmy - vysvětlí podstatu právního řádu - správně zařadí právní problémy do jednotlivých právních odvětví - porovná právní stát s totalitní formou státu - orientuje se v základní problematice právních vztahů - dokáže formulovat zásady právní ochrany občanů, uvede příklady právní ochrany - popíše soustavu soudů ČR - analyzuje činnost soudců, advokátů a notářů	4. Člověk a právo: Základní právní pojmy: - právo a spravedlnost - právní řád - právní odvětví - právní stát - právní vztahy - právní ochrana občanů - soustava soudů v ČR - právnická povolání – notáři, advokáti, soudci		
- na příkladech vyloží pojmy vlastnictví, spoluvlastnictví, právo duševního vlastnictví - orientuje se v jednotlivých typech smluv - definuje odpovědnost za škodu	Právo vlastnické: - vlastnictví - právo duševního vlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu		
- orientuje se ve vztazích, které jsou předmětem rodinného práva	Rodinné právo: - manželství, registrované partnerství - právní vztahy mezi rodiči a dětmi		

- definuje manželství a porovná ho s registrovaným partnerstvím - objasní podmínky vzniku a zániku manželství - zobecní důvody vylučující uzavření manželství - rozlišuje druhy náhradní výchovy dětí	- náhradní rodinná péče		
- uvede rozdíl mezi trestným činem a přestupkem - analyzuje podmínky trestní odpovědnosti - vyjmenuje druhy trestných činů a uvede příklady - uvede a charakterizuje druhy trestů a objasní, kdy lze kromě trestů ukládat ochranná opatření - popíše průběh trestního řízení, analyzuje fáze trestního řízení - definuje základní příčiny vedoucí ke kriminalitě mládeže, porovná kriminalitu mládeže a dospělých	Trestní právo: - trestný čin a trest - trestní odpovědnost - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - trestání mladistvých		
- orientuje se v základní terminologii pracovního práva - analyzuje podmínky vzniku a zániku pracovního poměru - uvede náležitosti pracovní smlouvy	Pracovní právo - pracovní poměr hlavní a vedlejší - vznik a zánik pracovního poměru - pracovní doba, mzda, dovolená - pracovní smlouva		

Název předmětu	Základy přírodních věd		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. Učivo se soustřeďuje na aplikaci přírodovědného poznání do praktických činností daného oboru studia. Vede žáky k efektivní práci s informacemi tj. jejich vyhledávání, interpretace a vyhodnocování informací. Motivuje žáky k získání pozitivního postoje k přírodě a k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Charakteristika učiva

V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy fyzikálního, chemického a ekologického vzdělávání. Vedle základních vědomostí a dovedností je upřednostněn rozvoj schopnosti aplikovat poznatky z odborného vzdělávání do praxe i každodenního života s přihlédnutím k ekologii. Učivo je rozděleno do všech třech ročníků vzdělávání. V prvním ročníku je zařazena výuka fyziky po jedné hodině týdně. Do druhého ročníku je zařazena výuka chemie po jedné hodině týdně. Do třetího ročníku je zařazena výuka ekologie po jedné hodině týdně.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků, prezentace, skupinové práce, práce s internetem. Další metodou je týmová práce při realizaci prezentací, referátů a projektů na dané téma.

Učební pomůcky

- Fyzika pro netechnické obory SOŠ a SOU – autor: I. Štoll
- Základy přírodovědného vzdělání pro SOŠ a SOU Chemie – autoři: V. Pumpr, M. Adamec, P. Beneš, V. Scheuerová

Hodnocení výsledků žáků

- Klasifikaci ovlivňují tyto faktory:
- písemné testy po probrání určitých tematických celků
 - prezentace výsledků práce zpracované s použitím odborné literatury a internetu spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením

- vypracování referátu, práce na projektu
- hloubka porozumění poznatkům
- ústní projev a aktivní přístup při vyučování

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení

Kompetence personální a sociální

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat

Kompetence občanské

- chápat význam životního prostředí pro člověka
- zpracovávat texty s odbornou tematikou a zaznamenávat podstatné myšlenky
- prezentovat vlastní nebo týmovou práci, kde se rozvíjejí i mezilidské vztahy
- analyzovat a řešit problémy v občanském životě i odborné praxi s uplatněním přírodních poznatků, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- znát zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí
- získat pozitivní postoj k přírodě a prostoupit ho celým osobním i profesním životem
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu

Matematické kompetence

- správně používat a převádět fyzikální jednotky
- analyzovat a řešit problémy v občanském životě i odborné praxi s uplatněním přírodovědných poznatků, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví

Digitální kompetence

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
- vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech
- vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a životní prostředí

- získá znalosti vedoucí k odpovědnosti za životní prostředí jedince
- Poznává souvislosti mezi různými jevy v přírodě a lépe jim rozumí
- Osvojí i základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí při využívání energií a přírodních zdrojů, při likvidaci odpadních látek, plastů a toxických látek
- chápe ochranu životního prostředí

Člověk a svět práce

- orientace v soustavě školního vzdělávání v ČR
- orientace na trhu práce – přehled o uplatnění ve svém oboru, požadavky zaměstnavatele, všeobecné vývojové trendy
- uvědomění si možností dalšího profesního vzdělávání a celoživotního vzdělávání
- využívání možností studia v zahraničí a práce ve svém oboru

Člověk a digitální svět

- je schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií
- dokáže získávat informace z otevřených zdrojů
- využívá digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
	FYZIKA		
Žák/žákyně: - se orientuje v podstatě významných oborů fyziky - objasní význam fyziky v každodenním životě - uvede základní fyzikální veličiny a jejich jednotky - řeší příklady na převody jednotek	Význam fyziky - významné obory fyziky - jednotky SI		I.
- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché příklady na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa - popíše, jaké druhy pohybů tyto síly vyvolávají - určí mechanickou práci a energii při pohybu těles - popíše základní vlastnosti tekutin - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	Mechanika -pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici -Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách		
- charakterizuje teplotu a různé stupnice pro měření teploty - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a její změny - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek - má přehled o zařízeních pro tepelnou úpravu pokrmů - popíše princip práce nejdůležitějších tepelných motorů	Termika - teplota,, teplotní roztažnost látek - teplo - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, změny skupenství		
- uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - charakterizuje látky z hlediska jejich vodivosti - charakterizuje magnetické pole Země	Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole - elektrický proud - polovodiče - magnetické pole		

	- střídavý proud - přenos elektrické energie střídavým proudem		
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - popíše negativní vliv hluku, zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - objasní podstatu významných optických jevů v přírodě - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	Vlnění a optika - druhy vlnění - zvuk - světlo a jeho šíření - elektromagnetické záření - rentgenové záření		
- popíše strukturu atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	Fyzika atomu - model atomu - radioaktivita - jaderná energie		
- popíše objekty ve sluneční soustavě - charakterizuje Slunce jako hvězdu - zná příklady základních typů hvězd	Vesmír - Slunce, planety - hvězdy		
	CHEMIE		
Žák/žákyně: - zhodnotí význam chemie v každodenním životě - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek - popíše základní metody oddělování složek ze směsí - vyjádří složení roztoku - popíše stavbu atomu, vysvětlí vznik chemické vazby	1 Obecná chemie - chemické látky - chemické prvky a sloučeniny - směsi a roztoky - chemická vazba - chemické názvosloví a symbolika - periodická soustava		II.

- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou reakci rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	- chemické děje, chemické reakce - základní chemické výpočty		
- popíše charakteristické vlastnosti oxidů, kyselin, hydroxidů a solí - zná chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny, zhodnotí jejich využití v odborné praxi	2 Anorganická chemie - anorganické látky - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi		
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty - tvoří jejich jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi - posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví a životní prostředí	3 Organická chemie - organické sloučeniny – uhlovodíky a jejich deriváty - vybrané organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi		
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - popíše vybrané biochemické děje - uvede vlastnosti a funkci nejdůležitějších přírodních látek – bílkovin, sacharidů, lipidů, biokatalyzátorů a nukleových kyselin - má přehled o chemickém složení potravy	4 Biochemie - chemické složení živých organismů - základní biochemické děje - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory		
	BIOLOGIE A EKOLOGIE		
- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav		

- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou buňkou; - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence;	- typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc		
- vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; - uvede příklad potravního řetězce; - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; - charakterizuje různé typy krajiny a její využití člověkem	Základy ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny		III.
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;	Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin		

- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - popíše způsoby nakládání s odpady; - charakterizuje globální problémy na Zemi; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci; - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;	- odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí		
--	--	--	--

Název předmětu	Matematika		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5	1,5	1
počet hodin celkem:	49,5	49,5	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Matematické vzdělávání má jak funkci všeobecně vzdělávací, tak i průpravnou pro odborné vzdělávání. Cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích. Žáci by měli umět aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání a využívat matematických poznatků a metod řešení v osobním životě, v budoucím zaměstnání či v dalším studiu.

Charakteristika učiva

Matematické vzdělávání se zaměřuje na metody řešení úloh ve vztahu k oboru vzdělávání. Učivo je rozděleno do tematických celků podle obtížnosti. V prvním ročníku je zaměřeno na zvládnutí numerického počítání a rozvoj abstraktního myšlení. Ve druhém ročníku se učivo zaměřuje na rovinnou a prostorovou představivost. Důraz je kladen na pochopení pojmu funkce a vyjádření funkčních závislostí. Ve třetím ročníku je učivo zaměřeno na práci s daty a využití matematiky v odborné praxi.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou různých didaktických metod. Je snahou, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.

Učební pomůcky

- učebnice určené pro tříleté učební obory
- matematické tabulky, přehledy
- kalkulátor, rýsovací pomůcky

Hodnocení výsledků žáků

- učebnice určené pro tříleté učební obory
- matematické tabulky, přehledy
- kalkulátor, rýsovací pomůcky

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**Kompetence k učení**

Žák má pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Žák ovládá různé techniky učení, efektivně vyhledává a zpracovává informace, rozumí matematické symbolice. Sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problému

Žák porozumí zadání úkolu, určí jádro problému, navrhuje způsob řešení problému. Žák volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve. Vyhodnocuje správnost zvoleného postupu, pracuje samostatně i v týmu.

Komunikativní kompetence

Žák formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, obhájí své názory.

Personální a sociální kompetence

Žák odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Adekvátně reaguje na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a uvědomuje si význam celoživotního učení.

Matematické kompetence

Žák je schopen využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi.

Žáci by měli správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění. Provádět reálný odhad výsledků, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů. Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i v prostoru.

Digitální kompetence

Žák ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života. Žák předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních. Při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat**Občan v demokratické společnosti:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a zodpovědnosti, aby srozumitelně, souvisle a přesně formulovali své myšlenky a názory, zvažovali a respektovali stanoviska druhých, hledali kompromisní řešení, vytvořili demokratické prostředí ve třídě.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, aby efektivně pracovali s informacemi a kriticky je vyhodnocovali, aby dokázali aplikovat své poznatky a přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili význam vzdělání pro život, aby si stanovili cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění.

Člověk a digitální svět:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při práci s matematickým modelem i při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace v R - porovnává, zaokrouhluje reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - řeší příklady na převody jednotek - používá různé zápisy reálného čísla - určí řád reálného čísla - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapíše a znázorní interval - provádí operace s intervaly a číselnými množinami - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí (změny cen zboží, směna peněz, úrok)	1 Operace s čísly - číselný obor R - aritmetické operace v R - různé zápisy reálná čísla - poměr, úměra, procentový počet - základy finanční matematiky - slovní úlohy - intervaly jako číselné množiny - operace s intervaly (průnik, sjednocení) - mocniny s celočíselným exponentem - odmocniny		I.

- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací			
- provádí operace s číselnými výrazy - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání a násobení) a výrazy - určí definiční obor lomeného výrazu - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí hodnotu výrazu - modeluje reálné situace užitím výrazů - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání - na základě zadaných vzorců určí výsledné částky při spoření, splátky úvěrů - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	2 Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy		
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$ - řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé - řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic a nerovnic - řeší v $\mathbb{R}$ kvadratické rovnice - vyjádří neznámou ze vzorce - využívá řešení rovnic k řešení praktických slovních úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	3 Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - rovnice s neznámou ve jmenovateli - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy		

- podle předpisu funkce sestaví tabulku a sestrojí grafy funkcí - určí jejich základní vlastnosti – definiční obor, obor hodnot, monotónnost funkce - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - přiřadí předpis funkce ke grafu - aplikuje poznatky o funkcích při řešení úloh z praxe - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	4 Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot, graf funkce - vlastnosti funkce - lineární a konstantní funkce - přímá a nepřímá úměrnost - kvadratická funkce - slovní úlohy		
- užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ - určuje hodnoty goniometrických funkcí na kalkulátoru - řeší praktické úlohy - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	5 Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin$, $\cos$, $\tan$ v - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy		II.
- používá základní pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - určí obvod a obsah rovinných útvarů i složených rovinných útvarů za pomoci tabulek - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody těchto jednotek - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	6 Planimetrie - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy a metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - mnohoúhelníky - kruh a kružnice - složené obrazce - slovní úlohy		

- určí vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin v prostoru - určí vzdálenost bodů, přímek, a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin v prostoru - rozlišuje základní tělesa – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule a její části - určí povrch a objem těchto těles a jejich částí - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - řeší praktické slovní úlohy - provádí převody jednotek délky, obsahu a objemu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	7 Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - základní tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles		
- rozumí pojmům náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	8 Pravděpodobnost - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu		
- vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data - užívá pojmy: statistický soubor, statistický znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr - porovnává soubory dat - určí četnost znaku a aritmetický průměr - sestrojí vhodný diagram	9 Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku, aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách - praktické aplikace matematiky v oboru		III.

- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - odhaduje spotřebu surovin - určí kalkulaci cen výrobků a služeb - provádí fiktivní vyúčtování při odbytu výrobků - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací			
---	--	--	--

Název předmětu	Literatura a kultura		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	0
počet hodin celkem:	33	33	0

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je přispět ke kultivaci žáků, utvářet kladný vztah k materiálním i duchovním hodnotám, ke kulturnímu dědictví a přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Literární výchova vede žáky ke čtenářství, rozvíjí sociální a občanské kompetence. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: Estetické vzdělávání

Předmět má esteticko-výchovnou funkci, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu, vede k celkovému přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. Literární výchova prostřednictvím vybraných děl vede žáky k aktivnímu celoživotnímu čtenářství, je zaměřena na pochopení významu textu a porozumění jeho smyslu. Prostřednictvím vybraných literárních děl, literárních poznatků a literárně-výchovných činností jsou žáci uváděni do světa literatury, který pomáhá utvářet jejich názory, postoje, zájmy a vkus. Předmět celkově rozvíjí a kultivuje jejich duchovní život.

Učivo je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období. Důraz je kladen na identifikaci dominantních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí.

Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, těžiště literární výchovy však spočívá v práci žáků s literárním textem.

Metody vyučování: sociálně komunikativní učení, práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem, frontální vyučování.

Mezi další využívané vyučovací metody patří skupinová práce a diskuze. Vzdělávání je zpestřeno různými hrami a kulturními akcemi.

Učební pomůcky

Odborné učebnice a pracovní listy, čítanky, obrazový materiál, audiovizuální technika a internet.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je průběžné ústní zkoušení žáka, aktivita ve výuce, testy osvojených vědomostí a dovedností. Při hodnocení je kladen také důraz na práci s textem – využití uměleckého díla, hodnocení úrovně estetické kvality.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení:

Žáci ovládají různé techniky učení, pracují s textem, vyhledávají a zpracovávají informace, rozumí mluvenému i psanému projevu.

Kompetence k řešení problémů

Žáci jsou schopni samostatně řešit problémy. Získávají potřebné informace a správně volí prostředky a způsoby k vyřešení problémů. Dokáží pracovat samostatně i v interakci se spolužáky.

Komunikativní kompetence:

Žáci jsou vedeni k aktivní účasti v diskuzi. Jsou schopni formulovat a obhajovat své názory, vyjadřovat se formou mluveného i psaného projevu kultivovaně, logicky, věcně správně a srozumitelně. Dokáží vnímat text, porozumí mu a správně ho interpretují.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou schopni pracovat v týmu. Žáci vyhodnocují dosažené výsledky. Zvažují názory druhých a učí se i na základě zprostředkovaných informací.

Digitální kompetence

Žáci ovládají digitální zařízení, aplikace a nástroje, a to včetně umělé inteligence. Využívání digitálních technologií žáci uzpůsobují podle svých potřeb, nebo pracovního prostředí. Jsou schopni improvizace, pracují s digitálním obsahem v různých formátech. Předchází situacím, které by ohrožovaly bezpečnost zařízení.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách a hledali kompromisní řešení. Žáci se dovedou orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a ověřují si věrohodnost předložených informací.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních i duchovních hodnot, k ochraně životního prostředí a jeho zachování pro budoucí generace.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život a význam vzdělání pro život. Jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně využívali informace získané tímto způsobem jak v průběhu vzdělávání, tak i při výkonu povolání a v činnostech, které budou běžnou součástí jejich života. Jsou vedeni k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

Spolupráce s předměty: Český jazyk a komunikace, Dějepis, Základy společenských věd, Práce s PC, Cizí jazyky

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - vysvětlí funkci kultury, doloží význam vědy a kultury v životě člověka - orientuje se v nabídce kulturních institucí ČR a svého regionu - charakterizuje kulturu národností na našem území - popíše kulturní faktory ovlivňující danou společnost - objasní důležitost kultury bydlení a odívání - vysvětlí význam a funkci reklamy, chápe možné dopady reklamy na životní styl i na lidskou psychiku	KULTURA - pojem kultura, její funkce - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - kultura bydlení a odívání - lidové umění a užitá tvorba - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl		I.
- zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii - vysvětlí pojmy literatura, slovesnost - vyjmenuje a objasní funkce literatury - rozezná žánrový charakter textu - rozezná umělecký text od neuměleckého	LITERÁRNÍ TEORIE - základy teorie literatury - pojem literatura, slovesnost, funkce literatury - literární druhy a žánry		
- orientuje se ve vývoji české a světové literatury - identifikuje základní literární směry a hnutí	LITERÁRNÍ HISTORIE - nejstarší literatury světa - nejstarší písemné památky na našem území - husitská literatura		

- zařadí typická díla a autory do literárního směru a příslušného historického období - klasifikuje konkrétní literární díla nebo texty podle druhů a žánrů - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů a děl	- renesance a humanismus v české literatuře - česká barokní literatura - literatura v době NO - práce s literárním textem (průběžně)		
- orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru - zařadí typická díla a autory do literárního směru a příslušného historického období - klasifikuje konkrétní literární díla nebo texty podle druhů a žánrů - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů a děl	LITERÁRNÍ HISTORIE - romantismus v české a světové literatuře - realismus v české a světové literatuře - česká literatura 2. pol. 19. století (májovci, ruchovci, lumírovci) - česká literatura na přelomu 19./20. století (anarchističtí buřiči, osobnost Petra Bezruče) - česká meziválečná literatura - avantgardní divadelní scény 20. a 30. let - odraz války ve světové literatuře - odraz 2. sv. války v české literatuře - divadla malých forem - současná literatura - práce s literárním textem (průběžně)		II.

Název předmětu	Tělesná výchova		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- vytvoření a upevňování kladného vztahu k pohybovým činnostem, jako motivační součásti zdravého životního stylu
- rozvoj pohybových schopností a dovedností v souvislosti s budoucím uplatněním při volnočasových aktivitách
- regenerace a kompenzace jednostranné zátěže vzhledem k převažujícímu způsobu života a charakteru pracovní zátěže při studiu
- předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury

Charakteristika učiva

- tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu a sportovních kurzech
- pomocí přiměřených prostředků kultivuje žáka v pohybových projevech a zlepšování fyzické stránky osobnosti
- obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna zjištěnou pohybovou úrovní a zdravotním stavem žáků

Pojetí výuky a metody vyučování

Tělesná výchova je součástí oblasti vzdělávání pro zdraví. Tato vzdělávací oblast prostupuje celým ŠVP.

Tematické celky „péče o zdraví“ a „zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí“ jsou začleněny do předmětů: potraviny a výživa, základy společenských věd a základy přírodních věd.

Tematický celek „první pomoc“ se realizuje v tělesné výchově formou hodinové přednášky v každém ročníku s praktickým cvičením učitele tělesné výchovy.

Předmět tělesná výchova se orientuje na upevnění a zvyšování úrovně pohybových dovedností, návyků a postojů k preferování pohybových aktivit jako součástí zdravého životního stylu, s přihlédnutím k fyzické stránce osobnosti a zdravotnímu stavu žáka.

Vyučovací proces respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly z hlediska věku a pohlaví, je založen na vzájemné spolupráci a respektu učitele a žáka, snaže pomoci žákovi a eliminovat jeho fyzické či psychické poškození.

Výuka směřuje k prožitkům radosti z pohybové činnosti, uspokojení z dosažených výsledků, upevňování vzájemných vztahů v kolektivu a k ohleduplnosti a vzájemné pomoci.

Tělesná výchova je povinná pro všechny dívky a chlapce s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození a omezení navrhovaných a sledovaných lékařem.

Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících za příznivého počasí převážně ve sportovním areálu v blízkosti školy. V případě neposkytnutí sportovního areálu škole, budou atletické disciplíny redukovány pro podmínky tělocvičny. V zimních měsících a za nepříznivého počasí v tělocvičně školy, plavecké hale a fit centru. Výuka probíhá ve dvouhodinové vyučovací jednotce. Jelikož škola vlastní jednu tělocvičnu, jsou hodiny tělesné výchovy realizovány koedukovanou výukou. Tematický celek „první pomoc“ je vyučován částečně teoreticky formou přednášky a z části praktickým cvičením. Výuka tělesné výchovy zahrnuje jeden dobrovolný sportovní kurz v prvním ročníku. Kurz je realizován pouze při naplnění kapacity.

Žáci s nejlepšími výkony a sportovními dovednostmi se účastní okresních a krajských turnajů a soutěží.

Učební pomůcky

- cvičební úbor na venkovní sportoviště a do tělocvičny

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení a klasifikace předmětu je součástí vytváření kladného vztahu k tělesné výchově a sportu. Zohledňují se individuální dispozice k daným pohybovým činnostem, úroveň osvojených pohybových dovedností a genetické předpoklady.

Vzhledem k těmto aspektům je žák hodnocen v předmětu tělesná výchova podle následujícího pořadí.

1. Přístup a zájem o předmět, aktivita a snaha o splnění kladených požadavků:
2. Změna ve vlastním výkonu
3. Výkonnost

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence

žák:

- chápe význam pohybových aktivit jako nedílnou součást zdravého životního stylu
- uvědoměle kultivuje svůj pohybový projev a průběžně pečuje o rozvoj své tělesné zdatnosti
- orientuje se v základních otázkách vlivu pohybové činnosti na zdraví a životní aktivitu člověka
- kladně prožívá pohybové činnosti, pociťuje radost z pohybu a možnosti zažít úspěch
- chápe pohybovou aktivitu jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako překonávání negativních vlivů na psychiku, jako vhodnou náplň volného času a preventivní význam zneužívání návykových látek a jiných závislostí

Odborné kompetence

žák:

- zná základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení
- zná základní cvičení pro prevenci a korekci svalových dysbalancí a jednostranné zátěže
- chápe rozdíly mezi rekreačním a výkonnostním sportem a uvědomuje si rozdíly v pohybových činnostech z hlediska věku a pohlaví
- zvládá záchranu a pomoc u osvojovaných činností, zná pravidla bezpečnosti a hygieny při pohybových aktivitách
- adekvátně reaguje na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty
- zná zásady údržby sportovní výstroje a výzbroje a rozumí základní sportovní terminologii
- umí organizovat, řídit a rozhodovat jednoduché soutěže a utkání v osvojovaných pohybových činnostech a sportovních hrách

Digitální kompetence

- dáváme žákům příležitost pracovat s daty (např. časové údaje, vzdálenost, počet střel) a jejich vyhodnocením (např. vlastní vývoj výkonu, vlastní průměr, úspěšnost střelby, souvislosti)
- vedeme žáky k samostatnému využívání digitálních technologií v konkrétních výukových situacích (např. zaznamenávání výkonu a jeho vyhodnocení)
- vedeme žáky ke sdílení možností, kde a jak využít digitální technologie (např. aplikace pro plánování vybraných pohybových aktivit a jejich realizaci)

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a morálního úsudku
- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- osvojil si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a dokázal esteticky a citově vnímat přírodní prostředí
- **využíval možnosti digitální technologie**

žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali s informacemi a komunikačními prostředky, aby používali základní a aplikační programové vybavení posilovacích strojů, chytrých hodinek a dalších prostředků určených k plánování tréninku, ke kontrole výkonnosti a vlastního zdraví, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, aby byli schopni využít digitální technologie k aplikaci pro plánování vybraných pohybových aktivit a aktivnímu odpočinku.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc	1. Péče o zdraví První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí		I.
- chápe význam aktivního pohybu a kompenzačního cvičení pro udržení zdraví, pro tělesnou a duševní relaxaci, regeneraci a možnou nápravu zdravotního stavu - zná zásady sportovního tréninku a dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vyučovaných sportovních odvětvích - zná pravidla hygieny a zvládá záchranu a dopomoc při pohybových aktivitách - chápe diferenci sportovního výkonu z hlediska věku a pohlaví, pozná chybně a správně prováděné činnosti a umí zhodnotit kvalitu výkonu - rozumí základní sportovní terminologii	2. Tělesná výchova Teoretické poznatky - význam pohybových činností pro zdraví - prostředky ke zvyšování pohybových schopností - technika a taktika jednotlivých pohybových činností - zásady sportovního tréninku - základní orientace v odborném názvosloví - výstroj, výzbroj a údržba sportovního náčiní - hygiena a bezpečnost při sportovních činnostech - regenerační a relaxační techniky - pravidla a rozhodování her, závodů a soutěží - principy tvorby sestav pohybových činností - testování pohybových schopností, měření výkonů		
- zná a umí použít základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, průpravná, relaxační, a pohybové hry		

- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	(jsou součástí všech tematických celků)		
- zvládá základní techniku běhů a startů a dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích, zná základní pravidla - zvládá základní techniku skoku do výšky, do dálky a hodů granátem a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností	Atletika - <u>běhy</u> - základní technika běhů, startů - rychlostní a rychlostně vytrvalostní - <u>skoky</u> - základní technika skoku do výšky a skoku do dálky - <u>hody</u> - základní technika hodů granátem		
- zvládá technické a estetické provedení základních gymnastických cviků a jednoduchých sestav - zvládá záchranu a pomoc při sportovní gymnastice - je schopen sladit pohyb s hudbou a umí sestavit pohybové vazby - zvládá základní techniku a přiměřenou výkonnost ve šplhu	Gymnastika - <u>sportovní gymnastika</u> - základní cviky a jednoduché sestavy z osvojených gymnastických prvků v akrobacii, přeskoku, na hrazdě, na kruzích a na kladině - <u>rytmická gymnastika</u> - pohybové a aerobní činnosti s náčiním i bez náčiní s hudebním doprovodem - <u>šplh</u> - tyč		
- zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání	Sportovní hry - herní činnosti jednotlivce a hra: volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis - netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo in-line – dle podmínek a zájmu žáků		
- pozitivně vnímá vodní prostředí	Plavání - adaptace na vodní prostředí - dýchání do vody, splývání, potápění		

- zvládá technické provedení zvoleného plaveckého způsobu a startovního skoku	- nácvik techniky vybraného plaveckého způsobu - startovní skok z kraje bazénu		
- zná zásady a pravidla bezpečného pobytu na horách - zná a dodržuje zásady bezpečnosti a chování na sjezdových a běžeckých tratích - dovede udržovat a ošetřovat lyžařskou a snowboardovou výstroj a výzbroj - má základní znalosti o historii a vývoji lyžování a snowboardingu, o mazání a výběru vosků, o aktuálních trendech ve výzbroji a výstroji a první pomoci v horských podmínkách - získá znalosti o metodice výuky lyžování a snowboardingu - zvládá základní a současné techniky lyžování a snowboardingu	Lyžování (kurz) - základy a zdokonalování techniky sjezdového lyžování - základy a zdokonalování techniky běžeckého lyžování - základy a zdokonalování techniky snowboardingu - chování při pobytu v horském prostředí		
- dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Testování tělesné zdatnosti - motorické a specifické testy		
- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví	Zdravotní tělesná výchova - cvičení dle doporučení lékaře		
Žák/žákyně:	2. Péče o zdraví První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody		II.

- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc	- stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí		
- chápe význam aktivního pohybu a kompenzačního cvičení pro udržení zdraví, pro tělesnou a duševní relaxaci, regeneraci a možnou nápravu zdravotního stavu - zná zásady sportovního tréninku a dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vyučovaných sportovních odvětvích - zná pravidla hygieny a zvládá záchranu a dopomoc při pohybových aktivitách - chápe diferenci sportovního výkonu z hlediska věku a pohlaví, pozná chybně a správně prováděné činnosti a umí zhodnotit kvalitu výkonu - rozumí základní sportovní terminologii	2.Tělesná výchova Teoretické poznatky - význam pohybových činností pro zdraví - prostředky ke zvyšování pohybových schopností - technika a taktika jednotlivých pohybových činností - zásady sportovního tréninku - základní orientace v odborném názvosloví - výstroj, výzbroj a údržba sportovního náčiní - hygiena a bezpečnost při sportovních činnostech - regenerační a relaxační techniky - pravidla a rozhodování her, závodů a soutěží - principy tvorby sestav pohybových činností - testování pohybových schopností, měření výkonů		
- zná a umí použít základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, průpravná, relaxační, a pohybové hry (jsou součástí všech tematických celků)		
- zvládá základní techniku běhů a dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích, zná základní pravidla	Atletika - <u>běhy</u> - rychlostní a vytrvalostní - <u>skoky</u> - skok vysoký		

- zvládá techniku skoku do výšky, do dálky, základní techniku vrhu koulí a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností	- skok daleký - <u>hody</u> - základní technika vrhu koulí		
- zvládá technické a estetické provedení základních gymnastických cviků a jednoduchých sestav - zvládá záchranu a pomoc při sportovní gymnastice - je schopen sladit pohyb s hudbou a umí sestavit pohybové vazby - zvládá základní techniku a přiměřenou výkonnost ve šplhu	Gymnastika - <u>sportovní gymnastika</u> - základní cviky a jednoduché sestavy z osvojených gymnastických prvků v akrobacii, přeskoku, na hrazdě, na kruzích a na kladině - <u>rytmická gymnastika</u> - pohybové a aerobní činnosti s náčiním i bez náčiní s hudebním doprovodem - <u>šplh</u> - lano		
- zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	Sportovní hry - herní činnosti jednotlivce, herní systémy a hra: volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis - netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo in-line – dle podmínek a zájmu žáků		
- uplave jedním plaveckým způsobem 100 m - zvládá technické provedení jednoduché obrátky - zvládá technické provedení druhého plaveckého způsobu	Plavání - 100 m volným způsobem - jednoduchá obrátka - nácvik druhého plaveckého způsobu		
	Testování tělesné zdatnosti - motorické a specifické testy		

- dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji			
- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví	Zdravotní tělesná výchova - cvičení dle doporučení lékaře		
Žák/žákyně: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc	3. Péče o zdraví První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí		
- chápe význam aktivního pohybu a kompenzačního cvičení pro udržení zdraví, pro tělesnou a duševní relaxaci, regeneraci a možnou nápravu zdravotního stavu - zná zásady sportovního tréninku a dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vyučovaných sportovních odvětvích - zná pravidla hygieny a zvládá záchranu a dopomoc při pohybových aktivitách - chápe diferenci sportovního výkonu z hlediska věku a pohlaví, pozná chybně a správně prováděné činnosti a umí zhodnotit kvalitu výkonu - rozumí základní sportovní terminologii	2. Tělesná výchova Teoretické poznatky - význam pohybových činností pro zdraví - prostředky ke zvyšování pohybových schopností - technika a taktika jednotlivých pohybových činností - zásady sportovního tréninku - základní orientace v odborném názvosloví - výstroj, výzbroj a údržba sportovního náčiní - hygiena a bezpečnost při sportovních činnostech - regenerační a relaxační techniky - pravidla a rozhodování her, závodů a soutěží - principy tvorby sestav pohybových činností - testování pohybových schopností, měření Výkonů		III.

- zná a umí použít základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, průpravná, relaxační, a pohybové hry (jsou součástí všech tematických celků)		
- zvládá běh terénními nerovnostmi a orientaci v krajině - zvládá techniku skoku do výšky, do dálky, hodů granátem a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností	Atletika - <u>běhy</u> - běh v terénu - <u>skoky</u> - zdokonalování techniky skoku vysokého - zdokonalování techniky skoku dalekého - <u>hody</u> - hod granátem na cíl		
- zvládá technické a estetické provedení základních gymnastických cviků a jednoduchých sestav - zvládá záchranu a pomoc při sportovní gymnastice - je schopen sladit pohyb s hudbou a umí sestavit pohybové vazby - zvládá základní techniku a přiměřenou výkonnost ve šplhu	Gymnastika - <u>sportovní gymnastika</u> - základní cviky a jednoduché sestavy z osvojených gymnastických prvků v akrobacii, přeskoku, na hrazdě, na kruzích a na kladině - <u>rytmická gymnastika</u> - pohybové a aerobní činnosti s náčiním i bez náčiní s hudebním doprovodem, vlastní pohybové skladby - <u>šplh</u> - tyč, lano		
- zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva	Sportovní hry - herní činnosti jednotlivce, herní systémy a hra: volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis		

- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	- netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo in-line – dle podmínek a zájmu žáků		
- zvládá dopomoc unavenému plavci a záchranu tonoucího - zvládá technické provedení skoku do neznámé vody	Plavání - dopomoc unavenému plavci - záchrana tonoucího - skok do neznámé vody		
- zvládá základní pádovou techniku a základní prvky sebeobrany	Úpoly - základní pádová technika - základy sebeobrany		
- dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	Testování tělesné zdatnosti - motorické a specifické testy		
- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví	Zdravotní tělesná výchova - cvičení dle doporučení lékaře		

Název předmětu	Informatika		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1(1)	1(1)	1(1)
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa
- Využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy
- Snadněji využívat digitální technologie v ostatních oborech
- Snadněji porozumět výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují
- Rozvíjení uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah oboru

Charakteristika učiva

Učivo je dělené na tematické celky, v nichž se žáci seznámí se základními pojmy a metodami informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích. Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost, získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali a předávali data a informace. Žáci rozkládají systémy a procesy na části, odhalují jejich vztahy a strukturu. Uplatňují algoritmičtý způsob myšlení při řešení problémů, vytvářejí a formulují postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji. Vytvářejí formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů. Testují, analyzují, vyhodnocují, porovnávají a vylepšují existující i navrhované algoritmy, postupy nebo informatická řešení. Snaží se porozumět technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové. Jsou vedeni k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé pro člověka. Navrhují systémy či jejich části, procesy, propojují různé technologie či jejich části a vytváří tak nová řešení za pomoci již existujících nástrojů a prvků. Hodnotí přínos a rizika různých systémů, procesů a postupů či technologií v kontextu zadaného problému. Dorozumívají se a spolupracují s ostatními při dosahování společného cíle. Žáci jsou vedeni k tomu, aby neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné a uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a chápali svou odpovědnost při používání technologií.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání, byli motivováni k celoživotnímu učení, měli důvěru ve své vlastní schopnosti a byli precizní při práci. Aby byli schopni odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka, aby byli sebejistí a vytrvalí při řešení obtížného či složitějšího problému a byli schopni se vypořádat s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Pojetí výuky a metody vyučování

Metody slovního projevu v kombinaci s metodou nácviku:

Výuka probíhá různými metodami v závislosti na řešeném problému. Využívány jsou metody slovního projevu jako výklad, popis, vysvětlení, diskuze. K demonstracím je používána audiovizuální technika či přímé demonstrace. Žáci poté řeší problémy buď samostatně nebo v týmu. Využívají odborné texty z různých zdrojů a na řešení problému přicházejí pomocí experimentů, ověřování hypotéz, pracují projektově, objevují různá řešení problému.

Učební pomůcky

- počítač
- audiovizuální technika
- odborný text, odborné publikace
- různé počítačové programy
- digitální technologie
- internet

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá na základě srozumitelných kritérií a na základě podkladů pro hodnocení. Žáci jsou podporováni v odpovědnosti za vlastní učení. Hodnocení procesů a výsledků učení žáka provádí učitel na základě:

- pozorování žáka při učení (učitel si vede záznamy)
- prezentace splnění úkolu
- zapojení a činnosti žáka ve skupinové práci či projektu
- vzájemné hodnocení pokroku ve skupině
- ústního či písemného zkoušení
- zpracování samostatných prací
- testování algoritmů

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje

Personální kompetence a sociální kompetence:

- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- má odpovědný přístup k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

Matematické kompetence

- dokáže odhad výsledek řešení dané úlohy
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života
- digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy

- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnosti, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy
předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- předmět vytváří základ pro ostatní vzdělávací oblasti i pro mezipředmětové vztahy
- inspiruje k využívání prostředků výpočetní techniky a internetu při přípravě na vyučování a dalšímu vzdělávání

Člověk a životní prostředí

- předmět aktivně napomáhá k poznávání okolního prostředí, k získávání informací z různých informačních zdrojů
- žáci/žákyně se seznámí s ergonomickými zásadami při práci s počítačem, jakož i s vlivem ICT na životní prostředí, recyklací a spotřebou elektrické energie související s využíváním ICT.

Člověk a svět práce

- předmět práce s počítačem svým obsahem zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů v dalším vzdělávání a na trhu práce

Informační a komunikační technologie

toto průřezové téma úzce koreluje s obecným cílem předmětu práce s počítačem. Dovednosti získané v tomto předmětu mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám vzdělávání.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák: - uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů	1. Data, informace a modelování - data a informace, interpretace dat - informace a množství informace v datech - chyby v datech - kódování informací a dat - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě		I.-III.

- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešení problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	- datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)		
- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu - hodnotí algoritmy podle různých hledisek; porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje - používá základní programové konstrukce	2. Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů Tvorba a vývoj programu - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) - volba nástroje podle zadání úlohy - návrh programu		

	Testování programů - způsoby testování programu - druhy chyb, chybové hlášky Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu - hlášení a evidence závad - nápověda a licence programu		
- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém - navrhne procesy zpracování dat a roli jednotlivých uživatelů - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	3. Informační systémy Informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů - informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura, data, hlavička a legenda - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzoru v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník		

- identifikuje v historii vývoj e hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních	4. Digitální technologie Hardware a software - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty - - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory - souborový systém a paměťová úložiště - zařízení s operačním systémem - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií - zařízení s vestavěnými systémy Počítačové sítě a síťové služby - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí - principy fungování webu a cloudových služeb Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat)		
---	--	--	--

identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole)	- digitální identita, elektronický podpis, e-Government a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy		
--	---	--	--

Název předmětu	Ekonomika a podnikání		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Žák získá všeobecný přehled v oblasti ekonomiky, které mu umožní chovat se hospodárně, jednat racionálně a umět se efektivně rozhodovat v reálném profesním i osobním životě. Získá základní odborné znalosti z oblasti podnikání, finančního vzdělávání i daňové oblasti. Žák si též osvojí problematiku pracovně-právních vztahů.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na jednotlivé tematické celky, které vymezují základní ekonomické pojmy, podstatu podnikových činností, postavení zaměstnanců v podniku, uplatnění na trhu práce a podmínkami pro samostatné podnikání a povinnostmi podnikatele vůči státu v souladu se Živnostenským zákonem a další legislativou.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka probíhá částečně v kmenových třídách a také v odborných učebnách vybavených výpočetní technikou.

Metody vyučování:

Výklad, skupinová práce, individuální práce, řešení praktických úloh, práce s učebnicí a odbornými texty, vyhledávání informací v síti internet, exkurze.

Učební pomůcky

Pomůcky: Učebnice, elektronická učebnice, pracovní listy, virtuálních exkurze, videa, internet, dataprojektor, digitální technologie

Hodnocení výsledků žáků

Pro hodnocení získaných vědomostí a dovedností je průběžně využíváno ústní a písemné zkoušení ve formě písemných prací, testů, hodnocení zpracování pracovních listů, praktických úkolů a vyplnění tiskopisů. Dále se hodnotí spolupráce a aktivita studentů v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení:

- věnuje se samostatně učení a reálně si stanovuje potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.
- sleduje trendy v oboru a přizpůsobuje se měnícím se požadavkům trhu práce
- chápe význam celoživotního vzdělávání, překonává překážky a je vytrvalý v zájmu úspěšnosti učení
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, umí systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Komunikativní kompetence:

- formuluje jasně a srozumitelně myšlenky v ústním i písemném projevu a volí komunikační strategie a prostředky adekvátně situaci
- využívá odbornou terminologii při komunikaci v ekonomických tématech.
- dokáže efektivně argumentovat a obhajovat své názory a postoje v profesní komunikaci
- používá moderní komunikační kanály v obchodní a pracovním styku

Personální a sociální kompetence:

- pracuje zodpovědně, samostatně i v týmu a aktivně přispívá k dosažení společných cílů
- stanovuje si cíle a priority dle svých osobních schopností
- respektuje pravidla profesní etiky a konstruktivně řeší pracovní i mezilidské konflikty
- dokáže se adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání:

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace
- má přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce.
- orientuje se v pracovněprávních vztazích a právech a povinnostech zaměstnance i zaměstnavatele
- chápe principy podnikání a umí posoudit jeho rizika a příležitosti
- efektivně využívá marketingové nástroje k propagaci služeb a produktů
- zná možnosti finanční podpory podnikání (dotace, úvěry, investoři)

- Digitální kompetence:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života.
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě.
- chápe zásady kybernetické bezpečnosti a ochrany osobních údajů v podnikání
- kriticky hodnotí informace z digitálních zdrojů a ověřuje jejich důvěryhodnost
- seznamuje se s digitálními službami poskytovanými státem, veřejnou správou a komerčním sektorem a učí se ji efektivně využívat.

- osvojuje si práci s digitálními nástroji pro výpočty ekonomických údajů včetně mezd, úrokových sazeb nemocenského pojištění a sociálních podpor.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a životní prostředí

- seznamuje žáky s ekonomickými aspekty udržitelného podnikání v gastronomii.
- učí zásady ekologického nakládání s omezeným výrobním zdroji a podporuje odpovědné nakládání se surovinami, energiemi a odpady.
- vysvětluje negativní vliv výroby na životní prostředí v gastronomii a minimalizuje jeho dopady.

Člověk a svět práce

- připravuje žáky na vstup na trh práce, učí je orientovat se v pracovně-právních vztazích.
- orientace na trhu práce – přehled o uplatnění ve svém oboru, požadavky zaměstnavatele, všeobecné vývojové trendy
- orientace v oblasti mezd, pracovní doby, pracovní smlouvy, obecně v povinnostech a právech zaměstnance a zaměstnavatele
- uvědomění si možností dalšího profesního vzdělávání a celoživotního vzdělávání
- využívání možností studia v zahraničí a práce ve svém oboru
- seznamuje se s požadavky na pracovní kvalifikaci, profesní etiku a zásady bezpečnosti práce.

Člověk a digitální svět

- rozvíjí schopnost efektivně využívat digitální technologie v pracovním i osobním životě.
- seznamuje se s on-line nástroji pro zprávu financí, marketingu a podnikání
- zdůrazňuje důležitost kybernetické bezpečnosti a ochrany osobních údajů
- efektivně vyhledává a analyzuje ekonomické informace v digitálním prostředí, podporuje kritické myšlení při práci s informacemi z digitálních zdrojů.
- komunikuje prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobuje prostředky komunikace danému kontextu

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - rozlišuje druhy trhu	1. Podstata fungování tržní ekonomiky: - vývoj, 3 základní ekonomické otázky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň		I.

- na příkladech vysvětlí formy trhu práce - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - vysvětlí na příkladech co jsou vstupy výroby a chápe ceny vstupů výroby	- výroba, výrobní faktory, hospodářský proces - trh, tržní subjekty - poptávka, nabídka, zboží, cena - ochrana spotřebitele		
- orientuje se v sektorech národního hospodářství - vysvětlí význam ukazatelů vývoje NH ve vztahu k oboru - orientuje se v příčinách a druzích nezaměstnanosti - vysvětlí podstatu a dopady inflace - rozlišuje subjekty působící v národním hospodářství - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	2. Národní hospodářství - úroveň NH - státní rozpočet - daňová soustava, finanční úřad - nezaměstnanost - inflace - HDP - platební bilance - subjekty působící v NH		
- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - ovládá základní pojmy z oblasti oběžného a dlouhodobého majetku - charakterizuje a rozčlení oběžný a dlouhodobý majetek - orientuje se v ekonomickém členění nákladů, výnosů, hospodářském výsledku - vypočítá výsledek hospodaření	3. Podnikání - majetek podniku, členění, inventarizace - hospodaření podniku, náklady, výnosy, - hospodaření domácnosti, příjmy, výdaje - kalkulace ceny - podnikatelský plán, zakládat. rozpočet - podnikání a životní prostředí - marketing, informace o konkurenci - živnostenské podnikání - obchodní společnosti		II.

- sestaví jednoduchou kalkulaci ceny jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí pojem marketingu - sestaví marketingový mix - orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky - posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru - vysvětlí, jakým způsobem lze založit živnost ve svém oboru - orientuje se v podnikatelském záměru a zakladatelském rozpočtu - vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách - řeší jednoduché právní situace v oboru - vysvětlí zásady daňové evidence	- daňová evidence - registrace k platbě daní při podnikání		
- orientuje se v Zákoníku práce - popíše povinné a nepovinné náležitosti pracovní smlouvy - odliší pracovní smlouvu a dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr z hlediska odměny, pojištění a daně - orientuje se v zákonné úpravě mezd a provádí mzdové výpočty - provede jednoduchý výpočet odvodů zdravotního a sociálního pojištění - orientuje se ve způsobech ukončení pracovního poměru	4. Pracovně-právní vztahy - Zákoník práce - úřad práce, služby úřadu práce - vznik a zánik pracovního poměru - změny a skončení pracovního poměru - pracovní smlouva - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - zaměstnání, hledání zaměstnání - přijímací pohovor - vzdělávání v oboru a mimo obor - odměňování, druhy mezd, výpočet		III.

- orientuje se v pravidlech BOZP - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance	- BOZP, pracovní úraz - odměňování za práci - sociální a zdravotní pojištění - odvody		
- vysvětlí formu, funkci peněz a vývoj směny - vysvětlí podstatu finančního trhu - orientuje se v činnosti bank, v platebním styku, směně peníze podle kurzovního lístku - používá nejběžnější platební nástroje - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	5. Finanční trh - peníze, vývoj, funkce, formy - inflace - bankovní systém, služby bank, příkaz k úhradě - hotovostní a bezhotovostní platební styk - bankovní účet - úvěry (hypoteční, spotřebitelský), zástava, rizika úvěru - úroky, poplatky, RPSN - pojištění majetku a osob		

Název předmětu	Technologie přípravy pokrmů		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	2,5(2,5)	3(3)	2,5(2,5)
počet hodin celkem:	82,5	99	82,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o vybavení a členění výrobních středisek, seznámit je s bezpečnostními předpisy a jeho využívání v praxi.

Poskytnout ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů.

Žáci jsou seznámeni se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií s využitím kulinářských postupů při přípravě pokrmů a se zásadami racionální výživy.

Charakteristika učiva

Obsah učiva je zaměřen na předběžnou a tepelnou úpravu surovin, přípravu pokrmů s využitím kulinářských technik. Učivo je rozděleno do tří ročníků.

První ročník je zaměřen na základní hygienické a bezpečnostní předpisy, práci s recepturou a nástroji, základní techniky práce s nožem, základní tepelné úpravy, přípravy vývarů, polévek a omáček, příloh a bezmasých pokrmů.

Druhý ročník se specializuje na přípravu pokrmů z mas jatečných zvířat, drůbeže, mletých mas, vnitřností, zvěřiny, ryb a mořských plodů. Při výuce je zdůrazňováno dodržování zásad přípravy pokrmů, technologických postupů a dodržování receptů. Je kladen důraz na hospodárnost a efektivitu při přípravě pokrmů.

Třetí ročník navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů, dále na výrobky studené kuchyně, cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení. Rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy moučníků a tvorby vlastních receptur. Tyto znalosti žák využije k přípravě samostatné odborné práci.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu a praktické ukázky s návazností na znalosti a poznatky žáků z odborného výcviku, řízeným rozhovorem, skupinovou práci žáků a samostatným řešením úkolů.

Učební pomůcky

Odborné časopisy, odborná literatura, audiovizuální pomůcky, odborné články, interaktivní výukový program Kulinářské umění.

Hodnocení výsledků žáků

Písemné, ústní zkoušení a interaktivní testy, bodové a kolektivní hodnocení samostatné práce, pololetní písemné práce a ročníková praktická zkouška. Hodnocení schopnosti propojit teoretické a praktické znalosti z technologie přípravy pokrmů. Praktická pololetní a ročníková zkouška.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z klíčových kompetencí předmět technologie přípravy pokrmů u žáků rozvíjí tyto kompetence:

Kompetence k učení - žák postupně získává pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně vyhledává a zpracovává informace a sleduje pokrok při dosahování cílů v učení. Umí používat a pracovat s normami, zvládá kalkulace pokrmů a běžně používá odbornou terminologii.

Komunikativní kompetence – kultivovaně se vyjadřuje v mluveném i psaném projevu, logicky, souvisle a srozumitelně. Při diskusi je aktivní, obhájí své názory a postoje.

Odborné kompetence – při přípravě pokrmů využívá získaných odborných znalostí, prokazuje manuální zručnost, dodržuje technologické postupy a normy včetně dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů.

Umí pracovat s počítačem a jeho prostřednictvím získávat odborné informace a zhodnocovat je v praxi.

Digitální kompetence – využívá nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním i pracovním prostředí. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků. Navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy, či technologie, či jejich části. Dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy. Vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí. Předchází situacím ohrožující bezpečnost, zařízení i dat, situacím ohrožující jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních. Při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti – trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace.

Člověk a životní prostředí – jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (třídění a recyklace odpadů), přispívá zdravému způsobu života.

Člověk a svět práce – je si vědom nutnosti odborné kvalifikace při výkonu povolání a uvědomuje si význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí v oboru ať již dalším studiem nebo získaných z různých zdrojů (odborná literatura, internet, odborné semináře a další)

Informační a komunikační technologie – vyhledává potřebné odborné informace, které zpracovává a prezentuje je.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
- uplatňuje správné hygienické návyky, věnuje péči předepsanému pracovnímu oblečení a pomůckám - chápe potřebu hygieny a ochrany zdraví při práci - řídí se hygienickými předpisy při práci s potravinami - je seznámen s programem HACCP - orientuje se v průběhu laboratorního cvičení - ovládá obsluhu digitálního zařízení - má přehled ve cvičné kuchyňce - dodržuje bezpečnost při práci s noži, manipulaci s elektrospotřebiči a sporáky (se zařízením pracuje pod dohledem učitele) - dokáže pracovat s recepturami – normovat - zdokonaluje se ve způsobech předběžné úpravy - dodržuje zásady skladování potravin	1. Úvod do předmětu - zásady hygieny na pracovišti, osobní hygiena - HACCP: bezpečnost a hygiena potravin - organizace laboratorního cvičení s ukázkou - práce s odbornou literaturou, nákup surovin, vyúčtování - seznámení s obsluhou strojů ve cvičné kuchyni a dodržování bezpečnosti práce - obsluha digitálního zařízení - úklid pracoviště - druhy skladů Praktické cvičení: normování spotřeby surovin, vyhotovení výdejky		I.
- rozlišuje základní druhy poživatin - vysvětlí pojem jakost potravin - charakterizuje zásady skladování - uplatňuje vhodné způsoby čištění zeleniny - používá vhodný inventář - zvolí správné použití jednotlivých nožů - použít moderní technologii - umí pracovat se zeleninou a saláty - používá čerstvé bylinky a koření - umí připravit jednoduché zeleninové pokrmy	2. Předběžná úprava surovin - čištění surovin - vhodný inventář - nejvhodnější způsoby zpracování zeleniny - předběžná úprava jednotlivých surovin - složení, jakost, BH a EH potravin - druhy nožů, jejich použití a údržbu Praktické cvičení: příprava a zpracování ovoce a zeleniny, broušení a údržba nožů		
- popíše jednotlivé tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly	3. Základní tepelné úpravy - vaření, zadělávání,		

- popíše přípravu základů a jejich použití u daných pokrmů - využívá znalosti o potravinách a jejich použití k tepelné úpravě - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami	- dušení – druhy základů - pečení, smažení - zapékání, grilování Praktické cvičení: příprava pokrmů dle tepelných úprav		
- umí připravit základní druhy vývarů - zná správné poměry kostí, zeleniny k množství vody - definuje rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem - dokáže zvolit správné suroviny na přípravu ostatních vývarů - zvládá přípravu jak hovězího vývaru od základu, tak glace - dokáže připravený vývar zesílit a vyčistit	4. Vývary - význam vývarů - rozdělení vývarů podle KU - světlý, tmavý a ostatní vývary - hovězí vývar, glace Praktické cvičení: příprava vývarů		
- umí připravit polévkový vývar od základu - dokáže připravený vývar zesílit a vyčistit - umí připravit krémové polévky ze zeleniny, luštěnin, brambor a jejich správné zahuštění - zná rozdíl mezi zavářkou a vložkou	5. Polévky - polévkový vývar - consommé - krémové polévky - vložky a zavářky do polévek - studené polévky Praktické cvičení: příprava polévek, zavářek a vložek		
- umí připravit různé druhy jíšky - zná 5 základních omáček - základní omáčky umí připravit a použít pro další zpracování	6. Úprava omáček a šťáv - druhy jíšky - bešamel - velouté - tomatová omáčka - holandská omáčka - demi-glace		

	- studené omáčky Praktické cvičení: úpravy omáček a šťáv		
- používá různé kulinářské techniky a postupy při zpracování vajec - zná rozdělení mléčných výrobků a jejich použití ve výrobě - zná rozdíly mezi studenými a teplými pokrmy z vajec a mléčných výrobků - ovládá základní tepelné úpravy zeleniny - vysvětlí význam a podávání bezmasých pokrmů - zná jejich rozdělení a technologické postupy při jejich přípravě - umí připravit zeleninové saláty - zná základní dovednosti při kompletování pokrmů - zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin - rozlišuje přílohy a doplňky příloh a vhodnost podání k jednotlivým pokrmům - zná zpracování a druhy rýže - umí použít čtyři základní metody přípravy rýže - připraví základní pokrmy z obilovin a luštěnin - zná druhy obilovin a luštěnin, jejich zpracování a použití při přípravě pokrmů - zvolí vhodnou předběžnou úpravu jednotlivých surovin - umí vyrobit různé druhy čerstvé pasty a umí připravit domácí gnocchi	7. Bezmasé pokrmy, zelenina, vejce, mléčné výrobky, přílohy - jak pracovat s vejci - zpracovávání mléka a mléčných výrobků - příprava pokrmů studené a teplé kuchyně - jak pracovat se zeleninou - zálivky a dresinky - vaření a dušení rýže - metoda risotto - metoda pilaf - jak vařit obiloviny a luštěniny - úprava brambor - jak připravit čerstvé těstoviny - jak připravit domácí gnocchi		
- připraví kalkulaci pokrmu - zajistí nákup surovin	8. Ročníková zkouška - připraví pokrm s přílohou dle zadání		

- podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm a přílohu - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy			
- opakuje a upevňuje probrané učivo přípravou bezmasého pokrmu - samostatně organizuje přípravné práce, vlastní výrobu i úklidové práce - provádí administrativní činnosti nutné pro přípravu pokrmu - ovládá hygienické a bezpečnostní předpisy	1. Opakování znalostí a dovedností 1. ročníku - příprava bezmasého pokrmu na základě získaných kompetencí 1. ročníku Praktické cvičení: kulinářské techniky z 1. ročníku		II.
- rozlišuje základní druhy jatečního masa - zná různé druhy kulinářských technik při úpravě masa - umí použít základní kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů z jatečních zvířat	2. Jatečné maso - jak pracovat s masem - hovězí, telecí, vepřové, skopové Praktické cvičení: úprava pokrmů z jatečních mas vařením, dušením, pečením a smažením		
- filetuje a porcuje ryby, tepelně zpracovává - umí naporcovat a vykostit drůbež a následně použít pro přípravu pokrmů - zná základní práci se zvěřinou - používá různé druhy kulinářských technik při zpracování - připraví základní pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny	3. Úpravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - jak pracovat s rybami - jak pracovat s drůbeží - jak pracovat se zvěřinou Praktické cvičení: úprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny		
- připraví kalkulaci pokrmu - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm a přílohu - organizuje si práci v kuchyni	8. Ročníková zkouška - připraví pokrm s přílohou dle zadání		

- pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy			
- opakuje a upevňuje probrané učivo 2. ročníku - provádí administrativní činnosti nutné pro přípravu pokrmu - ovládá hygienické a bezpečnostní předpisy	1. Opakování znalostí a dovedností 2. ročníku - příprava jednoduchého menu na základě získaných kompetencí 1. ročníku		III.
- dokáže připravit výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti - umí aranžovat pokrmy na mísách a správně servírovat - používá vhodné druhy úpravy pokrmů pro catering - využívá moderní trendy úpravy potravin pro cateringové služby - je seznámen s přípravou pokrmů ve zvláštních podmínkách	2. Příprava pokrmů studené kuchyně - hygienické požadavky na přípravu studené kuchyně - saláty, pokrmy v aspiku, galantiny, teriny, paštiky, masné výrobky - studené mísy - aranžování pokrmů na mísy - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení Praktické cvičení: tvorba studených pokrmů a salátů		
- vybírá vhodné suroviny a používá různé kulinářské techniky přípravy masa - používá temperování a odpočívání masa - maso doplňuje vhodnými přílohami	3. Příprava pokrmů na objednávku - minutky – charakteristika, kulinářské techniky - minutky z hovězího a telecího masa - minutky z vepřového masa - minutky z drůbežího masa - minutky z ryb Praktické cvičení: příprava pokrmů na objednávku, vhodné přílohy		
- připraví kalkulaci pokrmu - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm - organizuje si práci v kuchyni	5. Pololetní zkouška - příprava pokrmu na objednávku dle vlastní receptury ze SOP		

- pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy			
- zná vhodnost jednotlivých úprav - dokáže doplnit pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost - přiřazuje vhodné přílohy	6. Úpravy pokrmů - rožnění, grilování, konfitování, sous-vide, papilota - kombinace s vhodnými druhy surovin Praktické cvičení: použití moderních technologií při přípravě pokrmů		
- chápe rozdíl mezi moučníkem a dezertem - ovládá rozdělení moučníků dle druhů těst a tepelné úpravy - zvládá technologické postupy přípravy a servis moučníků a dezertů - pracuje s normami a odbornou literaturou - ovládá přípravu zvláštních moučníků - zná vhodnost použití ovoce v rámci technologických úprav - provádí servis na vhodném inventáři	7. Příprava moučníků, moučných pokrmů a pečiva - druhy těst, náplně, jejich příprava a zdobení - restaurační moučníky - moučné pokrmy - cukrářské výrobky - zásady pro přípravu a zařazení moučníků do menu - použití ovoce a zmrzliny v cukrářské výrobě - moučníky na objednávku Praktické cvičení: využití moderních technik při přípravě moučníků		
- charakterizuje mezinárodní kuchyně - umí připravit vybrané pokrmy jednotlivých mezinárodních kuchyní - zná postup přípravy pokrmů v cizím jazyce - sushi konzumuje hůlkami, správně servírují	8. Pokrmy cizích kuchyní - charakteristika vybraných cizích kuchyní - úprava typických pokrmů cizích kuchyní - anglická, německá, francouzská, španělská kuchyně - sushi, koryši, měkkýši Praktické cvičení: příprava tradičních pokrmů zahraničních kuchyní		

Název předmětu	Speciální technologie		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	0	0	2
počet hodin celkem:	0	0	66

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o speciálních způsobech přípravy a úpravy zpracování surovin, potravin, které odpovídají zásadám racionální výživy v návaznosti na etnické a moderní technologické postupy přípravy pokrmů.

Charakteristika učiva

Obsah učiva je zaměřen na to, aby žáci:

- získali znalosti o regionální kuchyni v Česku
- orientovali se v profesních spolcích a s tím související profesionální soutěže.
- znali zvláštnosti a specifika zahraničních kuchyní, ovládali nejen technologické postupy, ale i gastronomická pravidla.
- seznámili se s nejnovějšími trendy české i zahraniční gastronomie včetně technologií.
- získali základní znalosti o ekonomice provozu výrobního střediska

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je zařazena do třetího ročníku tak, aby žáci navázali na základy získané v odborných předmětech a v rámci odborné praxe. Nové znalosti si žáci osvojí především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízenými rozhovory, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací a aplikací poznatků z odborného výcviku. Nedílnou součástí tvoří též exkurze do gastronomických zařízení a potravinářských provozů. Mezipředmětové vztahy jsou úzce provázány s učivem předmětů Technologie, Potraviny a výživa a Odborný výcvik. Učivo se zaměřuje na tematické celky cizích kuchyní, etnických skupin a zpracování exotických surovin.

Učební pomůcky

Receptury zahraniční kuchyně, tabulky výživových hodnot, odborná literatura, odborné časopisy, audiovizuální pomůcky (Video) informace z internetu, dataprojektor.

Hodnocení výsledků žáků

Písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení samostatné práce, kolektivní hodnocení samostatné práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z klíčových kompetencí předmět Speciální technologie rozvíjí tyto kompetence:

Komunikační kompetence – žáci se přiměřeně vyjadřují v psaném i mluveném projevu, srozumitelně a souvisle formulují své myšlenky, zpracovávají odborné texty a pracovní materiály, dodržují odbornou terminologii, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence – učí se předvídat své chování a jednání v různých situacích, zprostředkovávat své dosavadní zkušenosti, reagovat na hodnocení své práce a přijímat rady i kritiku, dále se vzdělávat

Sociální kompetence – učí se týmové práci, přijímání odpovědnosti za svěřené úkoly, předcházet osobním konfliktům

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – využívání prostředků informačních a komunikačních technologií, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace z otevřených zdrojů

Digitální kompetence – využívá nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním i pracovním prostředí. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat**Občan v demokratické společnosti:**

- týmová komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – různé její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,

Člověk a životní prostředí:

- ekologie člověka
- životní prostředí člověka
- ochrana přírody, prostředí a krajiny
- ekologické aspekty pracovní činnosti

Člověk a svět práce:

- vědomí nutnosti odborné kvalifikace při výkonu povolání
- uvědomování si významu dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí v oboru

Informační a komunikační technologie:

- Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
- aplikuje vědomosti o profesních spolcích - orientuje se v rozdílech jednotlivých spolků - zná nejdůležitější profesní soutěže	1. Profesní sdružení - historie - současnost - přínosy - odborné soutěže profesionálů		III.
- umí charakterizovat jednotlivé regionální kuchyně	2. Regionální kuchyně Česka - regionální odlišnosti v přípravě pokrmů - regionální speciality		
- určí vhodnou přípravu pokrmů ve speciálních podmínkách, rozhoduje o vhodnosti surovin - popíše přípravu pokrmů v přírodě s ohledem na dodržování hygienických pravidel	3. Příprava pokrmů ve speciálních podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích - nabídka sortimentu - příprava pokrmů v přírodě		
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob přípravy pokrmů - dokáže zdůvodnit rozdílnost jednotlivých kuchyní s ohledem na světovou polohu, národních zvyků a tradice - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik s ohledem na tradice a náboženské zvyklosti	4. Světové kuchyně a styly stravování - charakteristika hlavních kuchyní Evropy, Asie a Ameriky - speciality hlavních regionů - odlišnosti při přípravě pokrmů a různorodost surovin - pokrmy etnických a náboženských skupin - moderní styly ve stravování (typy stravovacích zařízení)		
- orientuje se v moderních technologiích	5. Moderní technologie		

- dokáže rozeznat a správně využít nové technologie při přípravě pokrmů a organizaci práce ve výrobním středisku	- trendy ve varné technologii - ICT ve výrobním středisku		
- konzultuje práci na SOP	7. Opakování k ZUZ - příprava k ZUZ - příprava SOP		

Název předmětu	Potraviny a výživa		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5	1,5	1,5
počet hodin celkem:	49,5	49,5	49,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, pochutinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka při zachování hygieny a ochrany prostředí.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s potravinami, jejich složením, jakostí, významem ve výživě a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel, nápojů a s jejich ošetřováním a skladováním. Osvojí si zásady racionální výživy, seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na poznatky žáků získaných v rámci odborného výcviku, řízený rozhovor, samostatné řešení úkolů, skupinová práce.

Učební pomůcky

Učebnice, odborné časopisy a literatura, audio vizuální pomůcky, odborné články a informace z internetu, interaktivní tabule.

Hodnocení výsledků žáků

Písemné a ústní zkoušení, bodové a kolektivní hodnocení samostatné práce, pololetní písemné práce. Hodnocení schopnosti propojit teoretické a praktické znalosti z potravin a výživy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat testy na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Rozpracované body HACCP, referáty na dané téma / jednotlivě podle skupin potravin, samostatná práce na určitý celek/ podle jednotlivých skupin a jejich využití ve výživě.

Personální kompetence - žáci jsou schopni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence - žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Sestavení jídelníčku pro zadanou skupinu osob, vypracování referátu na souvislost nesprávného stravování a chorob, vyhledávání receptury pro přípravu pokrmů ze zadané charakteristiky, nakreslení a vysvětlení potravinové pyramidy.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy - žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektně pracovat s informacemi: žáci umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Digitální kompetence – využívá nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním i pracovním prostředí. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- komunikovat a vyjednávat, učit se řešit konflikty
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace

Člověk a životní prostředí:

- ekologie člověka
- životní prostředí člověka
- ochrana přírody, prostředí a krajina
- ekologické aspekty pracovní činnosti

Člověk a svět práce:

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech

Člověk a digitální svět:

- vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - chápe účel předmětu pro odbornou praxi - uplatňuje požadavky na hygienu, zdravou výživu a její fungování v praxi	1. Úvod - úvod do předmětu, mezipředmětové vztahy - význam racionální výživy - rozdělení poživatin - jakost potravin - nákazy z potravin		I.
- využívá poznatky o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - navrhuje technologické úpravy pro přípravu pokrmů v návaznosti na požadavky racionální výživy - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	2. Složení potravin - živiny, jejich význam, složení a zdroje - bílkoviny, tuky, sacharidy - ochranné látky, jejich význam a zdroje - vitamíny, minerální látky, vláknina, voda - energetická, biologická, nutriční hodnota potravin		
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - zná vliv a význam pochutin na lidské zdraví a umí je vhodně používat - charakterizuje jednotlivé druhy pochutin - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	3. Potraviny rostlinného původu. Pochutiny - rozdělení, složení, význam ve výživě, skladování konzervování, použití v gastronomii - SK, TK a nápojů - ovoce, zelenina, brambory, - obiloviny, luštěniny, houby - pochutiny: rozdělení, použití, význam ve výživě - skladování a použití v gastronomii - koření, káva, kakao, čaj, - sladidla přírodní a umělá		
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	4. Potraviny živočišného původu - rozdělení, složení, význam ve výživě, skladování, konzervování, použití v SK a TK		

- využívá znalosti z oblasti hygieny, skladování a ekologie potravin při jejich likvidaci - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	- mléko a mléčné výrobky, sýry - vejce - rostlinné a živočišné tuky, skladování a použití		
- charakterizuje jednotlivé druhy mas a masných výrobků - zná jejich složení a význam ve výživě - rozlišuje jednotlivé druhy podle základních znaků - zná vliv a význam zrání masa - popíše způsob vhodného skladování jednotlivých druhů mas - umí předcházet nákazám z potravin živočišného původu - zná pravidla zachování hygieny, bezpečnosti a základních ekologických požadavků pro vlastní zpracování masa - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	1. Maso a masné výrobky - maso a vnitřnosti - rozdělení, zrání masa, jakost, a její posouzení skladování, vady Hovězí maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy Telecí maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy Vepřové maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy Skopové maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy Drůbež - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy Zvěřina - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, výrobky, odležení masa Ryby - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, znaky čerstvých ryb, nákup a úprava, vnitřnosti, kaviár, výrobky		II.

	Korýši, měkkýši - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, výrobky Masné výrobky - vařené, pečené, uzené, polotovary, masné Konzervy, vady, skladování		
- zná charakteristiky a vhodnost použití konvenienčí v současné gastronomii - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	2. Konvenience - charakteristika, rozdělení, význam ve stravování skladování		
- charakterizuje jednotlivé druhy nápojů - zná jejich význam ve výživě - rozlišuje vhodnost podávání nápojů v rámci racionální výživy - zná vliv alkoholu na lidské zdraví - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	3. Nápoje - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje - význam, rozdělení a jejich skladování		
- uplatňuje teoretické i praktické znalosti získané v I. a II. ročníku studia	1. Úvod a opakování - seznámení s vyučovací látkou pro III. ročník - opakování učiva I. a II. ročníku		III.
- chápe princip přeměny látek a energií v organismu - dokáže vysvětlit princip trávení a vstřebání živin - popíše základní prvky trávicí soustavy	2. Fyziologie výživy - metabolismus živin - trávicí ústrojí – části, popis, funkce - vstřebávání živin a ostatních složek potravy - krev, krevní oběh - žlázy, hormony - vylučovací ústrojí - nervová soustava, její význam při trávení		
- dokáže vysvětlit a charakterizovat zásady racionální výživy	3. Zásady správné výživy a stravování - výživová norma, doporučené denní dávky živin		

- popíše základní směry ve výživě - pracuje s doporučenými denními dávkami živin a to jak v léčebné výživě tak i v diferencovaném stravování - chápe souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	- hlavní zásady racionální výživy - druhy stravy, směry ve výživě - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - diferencované stravování, použití vhodných potravin a koření - léčebná výživa – dietní stravování, použití, vhodných potravin a koření - školní stravování		
- dokáže stanovit biologickou, energetickou a nutriční hodnotu potravin, nápojů a pokrmů, a to jak podle výživových tabulek - sestavuje jídelní lístek podle současných poznatků při zachování zásad správné výživy a gastronomických pravidel - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	4. Stanovení energetické a biologické hodnoty pokrmů - energetická, biologická a nutriční hodnota pokrmů, tabulky výživových hodnot poživatin - sestavování jídelníčků dle zásad správné výživy a gastronomických pravidel - ztráty živin při skladování a úpravě potravin a pokrmů		
- chápe jednotlivé souvislosti při oběhu a zpracování potravin a pokrmů v návaznosti na závazné předpisy a zákony - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - charakterizuje alimentární nákazy; - dokáže aplikovat systém kritických bodů HACCP v návaznosti na hygienu zpracování potravin a pokrmů - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	5. Hygiena, ekologická výroba - základní pravidla hygieny - nákazy a otravy z potravin - alimentární nákazy - hygiena oběhu a zpracování potravin a pokrmů - HACCP, kritické body HACCP		

- aplikuje své znalosti z teoretické a odborné přípravy na jednotlivé okruhy stanovené k závěrečným zkouškám - konzultuje podklady pro závěrečnou práci	6. Příprava na závěrečné učňovské zkoušky		
--	--	--	--

Název předmětu	Zařízení a provoz		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	0	0
počet hodin celkem:	33	0	0

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o vybavení a provozu jednotlivých středisek stravování. Osvojení a získání důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce.

Charakteristika učiva

Učivo je zařazeno do prvního ročníku a je rozděleno do tematických celků, kde se žáci mají seznámit se základním rozdělení provozoven společného stravování, s druhy strojů a se zařízením a technologiemi používanými v gastronomických provozech a jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou, hygienickými předpisy, běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladů.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu s praktickými ukázkami, s návazností na znalosti žáků získaných na odborném výcviku. Je doplňována o nové poznatky a vývojové trendy v oblasti gastronomických provozů. Diskuse, řízený rozhovor, samostatná práce, skupinová práce.

Učební pomůcky

Učebnice, odborné časopisy, odborná literatura, audio vizuální pomůcky, informace z internetu, interaktivní tabule

Hodnocení výsledků žáků

Písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení samostatné práce, pololetní písemná práce, kolektivní hodnocení samostatné práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat testy na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Rozpracované body HACCP, referáty na dané téma / jednotlivě podle skupin potravin, samostatná práce na určitý celek/ podle jednotlivých skupin a jejich využití ve výživě.

Personální kompetence - žáci jsou schopni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence - žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Sestavení jídelníčku pro zadanou skupinu osob, vypracování referátu na souvislost nesprávného stravování a chorob, vyhledávání receptury pro přípravu pokrmů ze zadané charakteristiky, nakreslení a vysvětlení potravinové pyramidy.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy - žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektně pracovat s informacemi: žáci umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Digitální kompetence – využívá nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním i pracovním prostředí. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- komunikovat a vyjednávat, učit se řešit konflikty
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě – spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuse k hodnocení
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace

Člověk a životní prostředí:

- ekologie člověka
- životní prostředí člověka
- ochrana přírody, prostředí a krajina
- ekologické aspekty pracovní činnosti

Člověk a svět práce:

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech

Informační a komunikační technologie

- vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - ovládá základní znalosti v oblasti hygienických a bezpečnostních předpisů a chápe smysl dodržování předpisů - je seznámen s podstatou systému kritických bodů HACCP	1. Úvod do předmětu - seznámení s předmětem a obsahem učiva, mezipředmětové vztahy - hygienické a bezpečnostní předpisy, - HACCP, BOZP		I.
- definuje spol. stravování a jeho význam - uvádí praktická a technická řešení - zná praktická členění středisek závodů - umí popsat dispoziční prostory středisek	2. Formy společného stravování - členění společného stravování - zásady technického řešení gastro závodů - umístění a velikost závodů - výrobní, odbytová, ubytovací, ekonomická a technická střediska		
- zná a umí popsat zákl. druhy používaných zařízení, jejich význam a přínos při výrobě pokrmů - umí vysvětlit jejich umístění v kuchyni - popisuje konstrukci zařízení a využití v kuchyni - je si vědom nutnosti zvýšení opatrnosti, bezpečnost při práci a dodržení hygienických postupů během práce i po práci	3. Základní vybavení výrobních středisek - váhy, pracovní stoly, dopravní vozíky - nádobí a náčiní - zařízení pro mechanické zpracování potravin - stroje na čištění zeleniny a brambor - univerzální stroje a drobné strojky - stroje na zpracování masa - řezačky na maso, kutry, nářezové stroje - pila na kosti - stroje na dělení a zpracování těst		
- umí pojmenovat a rozlišit různé druhy spotřebičů - uvědomuje si jejich význam a použití k tepelným úpravám - umí popsat jejich konstrukce a vytápění - mají informace a využívají je v praxi v oblasti bezpečnosti a hygieny práce	4. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - sporáky, kotle - zařízení pro smažení a pečení - smažicí pánve, cukrářské pece - grily, mikrovlnné trouby, konvektomatu		

	- horkovzdušné pece		
- vysvětlí význam a umístění umyváren ve výrobním středisku - umí popsat jednotlivá pracoviště a jejich vybavení, princip mytí a čištění - dodržuje hygienické a bezpečnostní postupy	5. Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní - zařízení pro výrobu teplé vody - mycí dřez, mycí stroje - stroje na čištění stříbra a skla - hygiena a bezpečnost		
- rozumí významů a umístění těchto zařízení v kuchyni - umí popsat jejich konstrukce, vytápění - zná možné druhy konstrukčních řešení - zná vlivy tepla na pokrmy	6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple - zařízení pro ohřev inventáře - vliv tepla na pokrmy - zařízení pro výdej teplých pokrmů a nápojů - zařízení pro převoz jídel a nápojů - termosy a termopory		
- vyjmenuje jednotlivé sklady, jejich umístění v provozu, vybavení skladů, skladované potraviny, materiál - objasní význam chlazení, zná prostředky a jednotlivá zařízení pro chlazení a mražení potravin - zvládá hygienu a údržbu těchto zařízení	7. Sklady, chladicí a mrazicí zařízení - význam skladování potravin a materiálu - druhy skladů a jejich vybavení - způsoby chlazení - druhy chladících zařízení - druhy mrazících zařízení - údržba a hygienické čištění		
- orientuje se v pojmenování jednotlivých kategorií odbytových středisek - zná jejich vybavení vhodným nábytkem - umí pojmenovat používaný inventář - zná kategorie ubytovacích závodů a jejich možné vybavení - má přehled o moderní výpočetní technice a programovém vybavení středisek hotelu	8. Odbytová a ubytovací střediska - členění odbytových středisek - vybavení středisek – nábytek, inventář, dekorace - kategorie ubytovacích závodů a jejich vybavení, recepce, hotelová hala, lůžková část, ostatní prostory - moderní informační a řídicí systémy hotelu		
- orientuje se ve znalostech probraného učiva I. ročníku	9. Opakování učiva		

Název předmětu	Stolníčení		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout studentům základní vědomosti, znalosti a dovednosti při práci ve stravovacích střediscích. Předmět poskytuje tyto vědomosti z oblasti hygieny, estetiky, pracovního inventáře na úseku obsluhy. Cílem je také seznámit žáky s přípravou stravovacích středisek na provoz, s použitím způsobů a systémů obsluhy v praxi.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které jsou specifické svým zaměřením a navazují na sebe podle důležitosti k získání daných vědomostí

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, skupinové práce a praktických cvičení. Žáci řeší problémové úkoly jak při vyučování, tak doma.

Učební pomůcky

K výuce využíváme inventář, odborné časopisy, informační prospekty, potraviny a nápoje, IT.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou zkoušeni písemnou a ústní formou, hodnotíme zvládnutí pracovních úkonů při praktických cvičeních.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Občanské kompetence:

- jedná odpovědně, samostatně a aktivně
- jedná v souladu s morálními a demokratickými zásadami
- je hrdý na tradice svého národa, je proti diskriminaci a nesnášenlivosti
- chápe význam životního prostředí – úspornost a hospodárnost zdrojů
- jedná zodpovědně, samostatně, aktivně, kreativně a flexibilně

Komunikativní kompetence:

- vhodně se prezentuje ve svém oboru
- vyjadřuje se a vystupuje dle zásad kultury projevu a chování
- účastní se aktivně diskuzí a umí respektuje názory druhých
- formuluje své myšlenky jak v písemné, tak v ústní formě

Sociální kompetence:

- je schopný se adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky
- je schopný pracovat v týmu a spolupracovat
- nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým spolupracovníkům

Odborné kompetence:

- zná pravidla a techniky obsluhy v jednotlivých střediscích
- umí nabízet, doporučovat a obsluhovat
- umí používat gastronomická pravidla
- orientuje se ve vybavení středisek a umí je plně využívat

Digitální kompetence

- vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života
- ovládat běžná digitální zařízení a aplikace, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence
- využívat je ve školním a pracovním prostředí
- získávat, posuzovat, sdílet a sdělovat informace, vytvářet digitální obsah v různých formátech
- v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým
- získávat, posuzovat, sdílet a sdělovat informace, vytvářet digitální obsah v různých formátech
- v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku. Dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, efektivně pracovali s informacemi, tj. uměli je získávat a kriticky vyhodnocovat, vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život. Aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, písemně i verbálně se prezentovat při jednání se zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání - pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: – orientuje se v historii pohostinství	Historie pohostinství		I.
– rozlišuje pracovní a osobní hygienu – zdůvodní nutnost dodržování hygieny a bezpečnosti v gastronomii – uvede základní principy oboru číšník, barman, barista, sommeliér, výčepní – pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje – rozezná základní charakterové vlastnosti zákazníků – řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na zvláštnosti hosta – uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku	Hygiena v pohostinství – pracovní, osobní Bezpečnost práce na pracovišti Osobnost číšníka – profesní znalosti, dovednosti a vystupování – osobní vybavení, vhodné oblečení Základy psychologie – typologie hostů – národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii Základní společenská a profesní pravidla		
– orientuje se ve všech druzích inventáře potřebného k servisu a při práci v obsluze hostů – ovládá pravidla použití, ošetřování a skladování inventáře	Inventář v odbytových střediscích – druhy, použití, skladování, ošetřování – příprava pracoviště před, během a po skončení provozu		

– použije vhodné nástroje na podporu prodeje – zdůvodní a rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy – posoudí vhodnost použití způsobu obsluhy do jednotlivých provozoven – ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti – vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů – dokáže při servisu jednotlivých pokrmů použít správný inventář – přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou	Formy nabídky a prodeje – způsoby nabídky, sezónní nabídky a akce pro podporu prodeje Základní pravidla obsluhy – zásady a technika obsluhy Způsoby obsluhy – restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový Jednoduchá obsluha – servis pokrmů a nápojů – pokladní, rezervační a objednávkové systémy v gastronomii, evidence tržeb – vyúčtování s hostem, uzavření účtu		
– rozlišuje jednotlivé skupiny nápojů – uvede příklady jednotlivých skupin nápojů – ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	Nealkoholické nápoje – dělení a druhy – studené a teplé nápoje – servis nápojů a příprava		
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými systémy obsluhy - posoudí vhodnost jednotlivých systémů	Systémy obsluhy - systém vrchního číšníka a rajónový		
Žák/žákyně: – definuje gastronomická pravidla – sestavuje NL, JL a menu	Gastronomická pravidla – JL, NL, menu: tvorba a sestavování, grafická úprava		II.
- popíše suroviny a postup výroby piva - rozlišuje druhy pív	Pivo - suroviny, výroba, druhy, servis		

- popíše použití a ošetřování výčepního zařízení, způsoby čepování a servisu piva			
- zná a umí rozlišit bílé i modré odrůdy pěstované v ČR - rozlišuje jednotlivé druhy vín a jejich popis - umí popsat výrobu vína - zná rozdělení České republiky na zóny, oblasti a podoblasti - objasní rozdíl mezi servisem sommeliérským způsobem a číšnickým servisem	Víno - bílé a modré odrůdy - dělení vína dle jakosti a výroby - výroba vína - vinařský zeměpis ČR Servis vína - číšnický a sommeliérský způsob servisu		
- orientuje se v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozů a v jejich klasifikaci a kategorizaci - orientuje se v organizačních složkách hotelu a jejich fungování	Hotelový provoz – klasifikace a kategorizace ubytovacích zařízení – výrobní, odbytová a ubytovací střediska – organizační struktura hotelu		
- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Odbytová střediska - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy		
- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Odbyt - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - organizační zajištění akcí - propagace: reklama, konkurence - estetika provozovny		

- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	- online komunikace se zákazníkem - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje		III.
- uvede druhy lihovin podle vstupních surovin - uvede základní pravidla servisu lihovin	Lihoviny a likéry - výroba, druhy, dělení dle základních surovin, servis		
- objasní význam MN, rozlišuje druhy MN - ovládá správnou přípravu MN a servis - orientuje se ve vybavení pracoviště barmana	Míchané nápoje (MN) - druhy, příprava, pravidla servisu, zařízení baru		
- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí	Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace		
	Samostatná odborná práce - tvorba menu, charakteristika nápojů		
- definuje slavnostní hostiny - popíše organizaci práce - vysvětlí rozdělení práce při konání slavnostních hostin	Slavnostní hostiny - banket, raut, recepce, slavnostní večeře a obědy - organizace práce - vhodnost výzdoby a menu		
- volí a používá základní marketingové nástroje	Marketing v gastronomii - produkt - online komunikace, prezentace a nové technologie		

	- pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí		
	Příprava k ZUZ		

Název předmětu	Společenská výchova		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	0	0,5	0
počet hodin celkem:	0	16,5	0

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky o komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Rozvíjet sociálně komunikativní kompetence verbální i neverbální. Kultivovat mluvený projev. Zvládnout profesionální postoj, komunikaci s hosty a utváření pocitu jejich spokojenosti. Osvojit si zásady společenského chování. Vést ke kritickému ztotožnění se s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují jednotlivá základní pravidla společenského chování, hygieny a psychologických aspektů osobnosti s aplikací na komunikaci se zákazníkem a profesní vystupování.

Pojetí výuky a metody vyučování

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro praktický život (osobní i profesní), nikoliv na sumu teoretických poznatků. Učivo si žák osvojuje na základě sociálně komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací, činnostního učení a autodidaktických metod. Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru a metodou nácviku dovedností.

Učební pomůcky

Učebnice, výukové filmy, internet, audiovizuální technika

Hodnocení výsledků žáků

Vzhledem k pojetí předmětu je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů a vlastní kreativita žáka. Z klasických diagnostických metod učitel používá ústní a písemné zkoušení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět rozvíjí následné klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Žáci mají pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Žáci ovládají různé techniky učení a uplatňují různé způsoby práce s textem. Umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Žáci jsou čtenářsky gramotní. Žáci porozumí mluveným projevům a pořizují si poznámky. Využívají různé informační zdroje. Sledují a hodnotí svůj proces učení.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně ke komunikační situaci a vhodně se prezentovat, účastnit se aktivně diskusí, respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – Žáci jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Žáci jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle podle svých schopností, přijímat radu i kritiku a pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli, dokáží využívat poradenských služeb.

Digitální kompetence

Žáci ovládají digitální zařízení, aplikace a nástroje včetně umělé inteligence. Digitální technologie žáci uzpůsobují podle svých potřeb, nebo pracovního prostředí. Dokáží pracovat s digitálním obsahem v různých formátech. Předchází situacím, které by ohrožovaly bezpečnost zařízení.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat**Občan v demokratické společnosti:**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, efektivně pracovali s informacemi, tj. uměli je získávat a kriticky vyhodnocovat a naučili se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientují se v nich a vytváří si o nich základní představu.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, aby se písemně i verbálně prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority.

Člověk a digitální svět:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání - pracovali s informacemi a komunikačními prostředky. Jsou vedeni k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - ovládá základní pravidla chování ve společnosti	1. Základní pravidla společenského chování - společenská významnost - zdravení, podávání ruky - představování - oslovování - tykání a vykání - chování v kulturních zařízeních - pití alkoholu a kouření ve společnosti		II.
- uplatňuje osobní hygienu v běžném životě i na pracovišti - umí se vhodně obléknout vzhledem ke společenské příležitosti - chápe image jako základní nástroj ovlivňující jednání s lidmi	2. Kultura těla a oblékání - osobní hygiena - společenské oblečení - slavnostní oblečení - image osobnosti		
- využívá znalosti osobnosti a typů temperamentu při jednání se zákazníky - využívá asertivního jednání pro dosažení svého cíle v běžném životě i při jednání se zákazníkem	3. Osobnost - pojem a charakteristika osobnosti - typy temperamentu - zásady asertivního chování		

- rozpozná typy hostů, reaguje na projevy jejich chování a snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné a neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta			
- chápe komunikaci jako základní nástroj ovlivňující obchodního partnera - rozvíjí svoje řečové dovednosti - volí vhodné jazykové prostředky - ovládá neverbální komunikaci, rozlišuje vhodné a nevhodné prvky - zvládá zátěžové situace při komunikaci, snaží se předcházet konfliktům - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta Při komunikaci respektuje národní mentalitu a zvyklosti hosta	4. Základní dovednosti v profesní komunikaci - základní komunikační principy - verbální a nonverbální komunikace - profesní vystupování - typy hostů a způsob komunikace s nimi - národnostní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace		

Název předmětu	Odborný výcvik		
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	15	17,5	17,5
počet hodin celkem:	495	577,5	577,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu odborný výcvik je osvojení praktických dovedností, aplikace teoretické znalosti při přípravě výrobků. Získat přehled o možnostech zpracování a použití základních surovin, jejich uchovávání, skladování.
Uplatňovat požadavky na hygienu a bezpečnost práce při výrobě pokrmů.
Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin. Znat způsob skladování potravin a nápojů.
Získat manuální zručnost při výrobě pokrmů s využitím kulinářských technik, naučit se obsluhovat stroje a zařízení pro výrobu. Získat znalosti potřebné pro posuzování kvality základních surovin, provádění výpočtů spotřeby surovin, hodnocení kvality hotových výrobků.

Charakteristika učiva

Žák/ žákyně se seznamuje se:

- základními hygienickými předpisy, předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
- zařízením pro výrobu pokrmů a s jeho obsluhou a údržbou.
- získá poznatky o normování suroviny na přípravu pokrmů včetně kulinářských technik.
- surovinami a jejich použitím při výrobě pokrmů.
- průběžně si bude doplňovat znalosti o nových surovinách a výrobních postupech.
- systémem sledování kritických bodů (HACCP)

Pojetí výuky a metody vyučování

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou.
Uplatňuje se individuální i týmová práce.
Žáci se zúčastňují různých akcí školy, kde prezentují své výrobky.
Žáci vyplňují předepsanou provozní evidenci.
Důsledné třídění odpadu vede k souladu s principy ochrany životního prostředí, principy zero waste, farm to table

Dodržování systému kritických bodů (HACCP)**Učební pomůcky**

Zařízení a vybavení pracoviště, skladové prostory.
Odborná literatura, receptury, formuláře na provozní evidenci, evidenční program.

Hodnocení výsledků žáků

Uplatňuje se slovní i numerické hodnocení. Žáci jsou průběžně hodnoceni ve školní aplikaci, která slouží ke sběru dat o absencích žáků, známkách a odpracovaných hodinách, je zde prostor i pro formativní hodnocení.
Posuzuje se přístup k pracovním úkolům, kvalita odvedené práce, schopnost spolupracovat.
Podle těchto kritérií je žák hodnocen i finančně formou odměny za produktivní práci. Výše odměny je dána Příkazem ředitele školy, který je zpracován na základě směrnic MŠMT.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení - žák postupně získává pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně vyhledává a zpracovává informace a sleduje pokrok při dosahování cílů v učení. Umí používat a pracovat s normami, zvládá kalkulace pokrmů a běžně používá odbornou terminologii.

Komunikativní kompetence – kultivovaně se vyjadřuje v mluveném i psaném projevu, logicky, souvisle a srozumitelně. Při diskusi je aktivní, obhajuje své názory a postoje.

Odborné kompetence – při přípravě pokrmů využívá získaných odborných znalostí, prokazuje manuální zručnost, dodržuje technologické postupy a normy včetně dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů.

Umí pracovat s počítačem a jeho prostřednictvím získávat odborné informace a zhodnocovat je v praxi.

Digitální kompetence – využívá nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním i pracovním prostředí. Získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formách v osobní či profesní komunitě. Vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků. Navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy, či technologie, či jejich části. Dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy. Vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí. Předchází situacím ohrožující bezpečnost, zařízení i dat, situacím ohrožující jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních. Při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat**Člověk a životní prostředí**

– žáci jsou vedeni k úspoře energií, využití surovin. Třídění odpadů. Principy zero waste, Farm to table.

Ekonomika a hospodárné využití surovin – foodcost

Člověk a svět práce

- získat znalosti ve zvoleném oboru, které mu pomohou k uplatnění na pracovním trhu.

Informační a komunikační technologie

– žák využívá informačních technologií k tvorbě prezentací, k získávání dalších informací a poznatků ke zvolenému oboru. IT používá při zpracování závěrečné práce. Žák se učí pracovat s aplikacemi na zpracování fotografií a videí, tvoří příspěvky na sociální síte v rámci marketingu svého pracoviště, tvoří si své el. portfolio, které využije k prezentaci svých dovedností při přijímacích pohovorech

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - dodržuje požární předpisy - dodržuje hygienické předpisy - vysvětluje význam HACCP a jeho fungování v praxi - zná zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu	1. Úvod - základní hygienické předpisy - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví - požární ochrana - povinnosti kuchaře - seznámení se zařízením kuchyně a inventářem - výrobní střediska		I.
- orientuje se ve výrobním středisku - zvládá práci s technickým zařízením střediska - obsluhuje stroje a zařízení a provádí základní údržbu - provádí sanitaci provozu - pracuje s odbornou literaturou a normami - počítá spotřebu surovin	2. Seznámení s výrobním střediskem - příprava výrobního střediska - seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou - základy normování		

-orientuje se v receptuře a umí si nalézt potřebné informace k přípravě pokrmu - zvládne napojit kulinářskou techniku na recepturu a vhodně využít - vypočítá si potřebné množství suroviny	3. Práce s recepturou a podklady pro výrobu pokrmů - náležitosti receptury, užití kulinářských technik a kombinace přístupů - normování surovin dle receptury - základní velikosti porcí pokrmů		
- umí správně použít jednotlivé druhy nožů - dokáže nabrousit a ošetřit správně nůž - ovládá různé způsoby předběžné úpravy surovin	4. Předběžná úprava surovin - druhy nožů a použití - broušení a ošetřování nožů - techniky krájení - předběžná úprava surovin		
- rozeznává vhodné tepelné úpravy - ovládá techniku přípravy - hospodárně nakládá při práci se surovinami	5. Tepelná úprava pokrmů - kulinářské postupy vaření surovin - typické suroviny a pokrmy		
Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - dodržuje požární předpisy - dodržuje hygienické předpisy - vysvětluje význam HACCP a jeho fungování v praxi - zná zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu	1. Úvod - základní hygienické předpisy - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví - požární ochrana - povinnosti kuchaře - seznámení se zařízením kuchyně a inventářem - výrobní střediska		II.
- orientuje se ve výrobním středisku	2. Seznámení s výrobním střediskem - příprava výrobního střediska		II.

- zvládá práci s technickým zařízením střediska - obsluhuje stroje a zařízení a provádí základní údržbu - provádí sanitaci provozu - pracuje s odbornou literaturou a normami - počítá spotřebu surovin	- seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou - základy normování		
-orientuje se v receptuře a umí si nalézt potřebné informace k přípravě pokrmu - zvládne napojit kulinářskou techniku na recepturu a vhodně využít - vypočítá si potřebné množství suroviny	3. Práce s recepturou a podklady pro výrobu pokrmů - náležitosti receptury, užití kulinářských technik a kombinace přístupů - normování surovin dle receptury - základní velikosti porcí pokrmů		
- umí správně použít jednotlivé druhy nožů - dokáže nabrousit a ošetřit správně nůž - ovládá různé způsoby předběžné úpravy surovin	4. Předběžná úprava surovin - druhy nožů a použití - broušení a ošetřování nožů - techniky krájení - předběžná úprava surovin		
- ovládá základní rozdělení surovin v přípravě pokrmů - využívá kulinářské postupy úpravě pokrmů - dokáže připravit pokrm české kuchyně - umí pokrm správně prezentovat - správně používá jednotlivé tepelné úpravy	5. Úprava surovin využitím základních tepelných úprav a kulinářských technik a úprava tradičních pokrmů české kuchyně - porcování při předběžné úpravě i po tepelném opracování		
- Ovládá pravidla platingu - Využívá nové suroviny a postupy	6. Nové trendy v gastronomii - Zážitková gastronomie		
Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - dodržuje požární předpisy - dodržuje hygienické předpisy	1. Úvod - základní hygienické předpisy - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví - požární ochrana		III.

- vysvětluje význam HACCP a jeho fungování v praxi - zná zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu	- povinnosti kuchaře - seznámení se zařízením kuchyně a inventářem - výrobní střediska		
- orientuje se ve výrobním středisku - zvládá práci s technickým zařízením střediska - obsluhuje stroje a zařízení a provádí základní údržbu - provádí sanitaci provozu - pracuje s odbornou literaturou a normami - počítá spotřebu surovin	2. Seznámení s výrobním střediskem - příprava výrobního střediska - seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou - základy normování		
- orientuje se v receptuře a umí si nalézt potřebné informace k přípravě pokrmu - zvládne napojit kulinářskou techniku na recepturu a vhodně využít - vypočítá si potřebné množství suroviny	3. Práce s recepturou a podklady pro výrobu pokrmů - náležitosti receptury, užití kulinářských technik a kombinace přístupů - normování surovin dle receptury - základní velikosti porcí pokrmů		
- při přípravě pokrmů umí pokrm připravit tak, aby odpovídal náboženským zvyklostem - orientuje se v pokrmech mezinárodní kuchyně	4. Mezinárodní kuchyně - zásady při přípravě mezinárodní kuchyně - náboženské odlišnosti		
- připravuje základní výrobky studené a teplé kuchyně - připravuje slavnostní mísy - dodržuje hygienické zásady	5. Catering - příprava pracoviště a organizace - hygiena přípravy pokrmů - příprava studených a teplých pokrmů - carving, používání mandolíny		III.

POPIS PODMÍNEK VÝUKY

Materiální podmínky

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna pro 30 žáků	23	Keramické školní tabule Dataprojektor s PC Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, obrazové materiály
Učebna vybavená výpočetní technikou	3	Připojení do sítě, internet Programové vybavení – licence – OFFICE 365, Canva Multimediální výukové programy Výukový software Kulinářské umění
Technologie přípravy pokrmů (cvičná kuchyně rekonstrukce 2024, která seznamuje žáky s běžným provozem v restaurační kuchyni)	2	Konvektomaty Pracovní linka, multifunkční pánve, šokery, profesionální myčka Profesionální sada nožů aj.
Technika obsluhy služeb (učebny Techniky obsluhy služeb, provoz baru a restaurace ve školní jídelně)	2	Výčepní zařízení od společnosti Plzeňský prazdroj Kávovary, výrobníky ledu Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky, barový inventář)
Tělesná výchova (tělocvična dokončena v roce 2009, včetně nového vybavení)	2	Vybavení posilovny (2009) Vlastní sportovní náčiní pro výuku TEV
Knihovna	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, povinná četba, časopisy
Školní jídelna (simulace reálného provozu firmy – jídelna U Kantora)	2	

Další prostory

Zázemí pro práci učitelů – kabinety a sborovny, šatny pro odkládání obuvi a oděvů, dívčí a chlapecké šatny pro potřeby TPP, včetně hygienického zařízení, prostory pro osobní hygienu, dívčí a chlapecké šatny pro potřebu TEV, prostory pro společné stravování, školní kantýny a pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

Personální podmínky

Vzdělávací program je realizován stabilním pedagogickým týmem, který uplatňuje ve své práci následující principy:

- orientace na žáky a žákyně jako příjemce vzdělávací služby
- zapojení žáků a žákyní do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- podíl všech pracovníků na tvorbě vzdělávací strategie a krátkodobých plánů školy
- princip týmové spolupráce
- princip pozitivní motivace
- metody autoevaluace
- princip trvalého vlastní rozvoje

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. V plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- průběžné vzdělávání
- studium ke splnění kvalifikace
 - studium v oblasti pedagogických věd
 - studium pedagogiky
 - studium pro rozšíření odborné kvalifikace
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů
 - pro vedoucí pracovníky
 - studium k výkonu specializovaných činností

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovacích oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání.

Organizační podmínky

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Odborný výcvik je zabezpečen v týdenních blocích na pracovištích fyzických a právnických osob. Odborný výcvik musí být splněn v rozsahu minimálně 80 % časové dotace, případná náhrada probíhá obvykle v době letních prázdnin na předem určeném pracovišti.

Organizace vzdělávání podle **individuálního vzdělávacího plánu** se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti v případech hodných zřetele, případně na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel. Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným **Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu**.

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

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s **vládními dokumenty**:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- Státní informační politika ve vzdělávání
- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- Národní program Zdraví pro 21. století
- Strategie vzdělávací politiky 2030+

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-H/01 Kuchař - číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím těchto dokumentů školy:

- Školního řádu
- Provozních řádů odborných učeben
- Pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- Pokynů k praxi
- Pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.

CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

V souladu s §65 zákona č. 561/2004 sb. a souvisejících předpisů uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na základě příkazních smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání odborného výcviku. Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky.

Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, v nichž se na závěr praxe vyjadřují ke kompetencím praktikantů a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovace.



HOTELY	FIRMY A SPOLEČNOSTI	ZAHRANIČNÍ PARTNEŘI
• Grandhotel PUPP Karlovy Vary • Hotel PRINCE DE LIGNE Teplice • Clarion Congres hotel Ústí nad Labem • Hotel Větruše Ústí nad Labem • Pivovar wellness hotel Monopol	• Lázně Teplice, a.s. • Plzeňský Prazdroj • Česká barmanská asociace • Asociace hotelů a restaurací ČR • Asociace somméliérů ČR • Česká barmanská asociace • Český porcelán a.s. • Makro • Asociace kuchařů a cukrářů ČR • Pražský hrad	• Hotel Purschenstein, Neuhausen • Hotel Lugsteinhof Zinnwald • Hotel Schwanefeld Meerane • Hotel Unkersdorf Dresden • Hotel Stephanshöhe Schellerau • Hotel Zum Erzgebirge Altenberg • Landhaus Heidehof Dippoldiswalde

Odborné kurzy:

- Barmanský kurz – lektor CBA
- Sommeliérský kurz – lektor ASČR
- Kurz baristiky – lektor CBA

AUTORSKÝ KOLEKTIV

Školní vzdělávací program **Kuchař** byl zpracován v období leden – duben 2025 za přičinění níže uvedeného autorského týmu:

- Mgr. Jiří Nekuda, koordinátor tvorby ŠVP
- Ing. Vladimíra Tišerová
- Ing. Lenka Kypová
- Ing. Hana Šplíchalová
- Bc. Ivana Prokešová
- Mgr. Kateřina Řeháčková
- Mgr. Pavel Vašíček
- Mgr. Jitka Vrátilová
- Bc. Roman Rumler
- Bc. Václav Kulháněk
- Ing. Eva Rybková