



Školní vzdělávací program : Kuchař

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

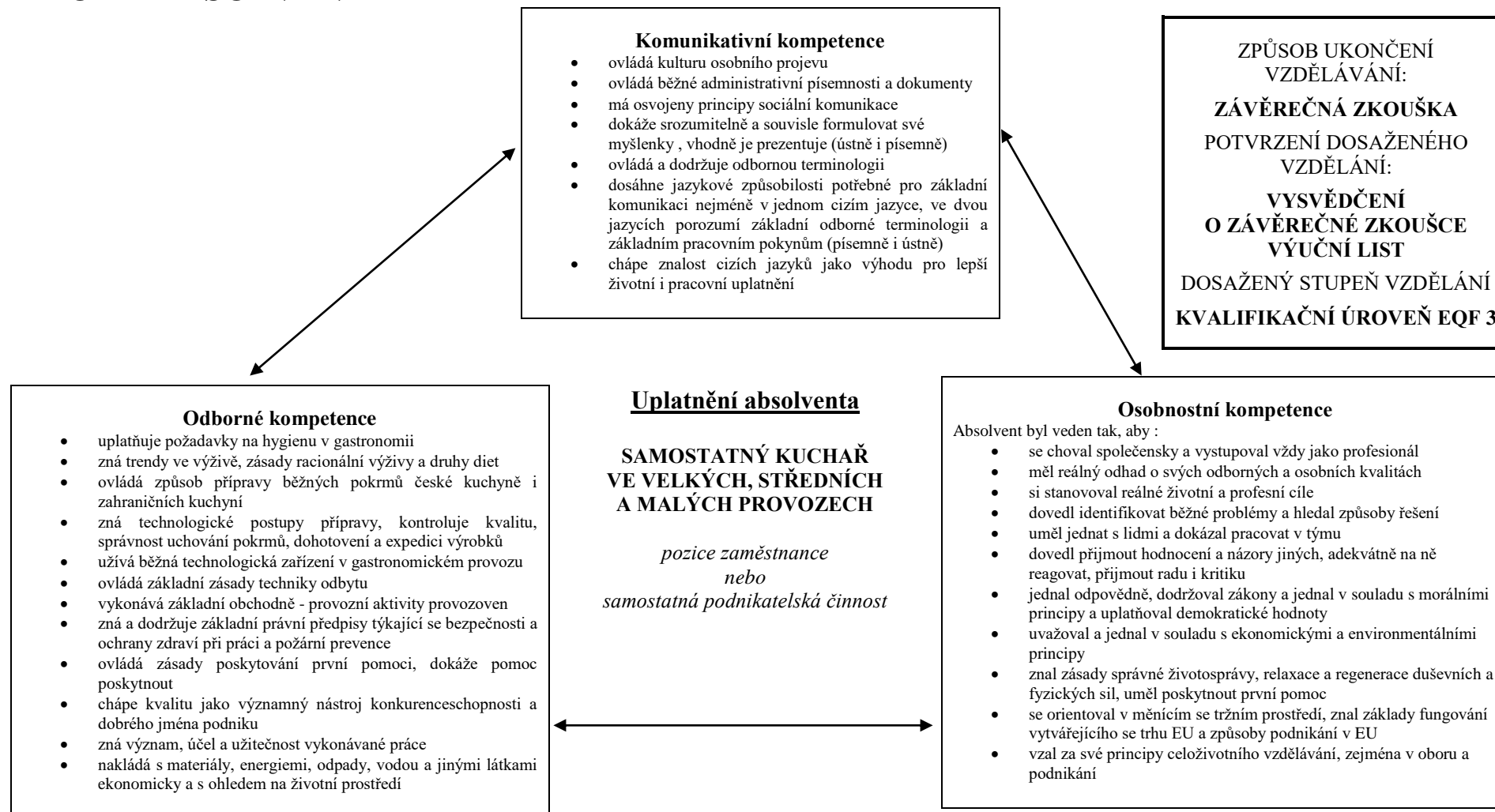
Název a adresa školy :	Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, příspěvková organizace Benešovo náměstí 604/1, 415 01 Teplice
Zřizovatel :	Ústecký kraj
Název školního vzdělávacího programu :	Kuchař
Kód a název oboru vzdělání :	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného 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 školou :	Jana Waicová
Kontakty na školu :	tel: 417 538 733 mobil: 778 701 259 e-mail : hotelovka@sostp.cz http://www.sostp.cz/
Platnost školního vzdělávacího programu :	od 1. září 2022 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	10
Hodnocení žáků	11
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	13
UČEBNÍ PLÁN	15
Poznámky k učebnímu plánu	16
Převodní tabulka rámcového vzdělávacího programu do školního vzdělávacího programu	17
UČEBNÍ OSNOVY	19
Český jazyk	19
První cizí jazyk (Anglický jazyk)	26
Druhý cizí jazyk (Německý jazyk)	35
Základy společenských věd	46
Základy přírodních věd	56
Matematika	63
Literatura a kultura	69

Tělesná výchova	73
Práce s počítačem	84
Ekonomika a podnikání	92
Technologie přípravy pokrmů	97
Speciální technologie	106
Potraviny a výživa	111
Zařízení a provoz	117
Stolničení	121
Společenská výchova	128
Odborný výcvik	132
POPIS PODMÍNEK VÝUKY	139
Materiální podmínky	139
Další prostory	140
Personální podmínky	140
Organizační podmínky	141
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	141
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	143
AUTORSKÝ KOLEKTIV	145

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. Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

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/žákyní :

- 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 someliérství. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.
- Odborný výcvik probíhá od prvního ročníku 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 luxusních 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 (Plzeňský a Ústecký pivovar, Vitana Bišice, Makro, Bidvest, Jan Becher aj.)

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 k maturitnímu vysvědčení Europass, 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 prostředky informačních a komunikačních technologií

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 žákyně 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 dvou týdenním 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 učebních osnov. 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 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, dekorativní vyřezávání ovoce a zeliny, floristika – několikadenní intenzivní výukové bloky, 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 tématických oblastech
- zajišťování **gastronomických akcí** ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi – konkrétní akce s dobrovolnou výběrovou účastí
- práce pro hradní protokol při zajišťování akcí pořádaných prezidentem republiky v rámci státních návštěv v České republice.

- **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
 - ve firmách – Plzeňský pivovar, Ústecký pivovar, Vitana Bišice, Bidvest
- **prezentace firem** – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatná prezentace a odborné přednášky v prostorách školy
- **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 :
 - schopností 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 sebeevaluace 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.

Pro sociálního partnera – zaměstnavatele žáka – je vytvořen stručný dotazník, v němž zástupce zaměstnavatele 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 podpurných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpurných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ).

Podpurná 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 podpurných opatření vybírá na základě doporučení školského poradenského zařízení, může je však doplnit podle vlastního uvážení.

Škola volí podpurná 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. Podpurná opatření prvního stupně navrhuji učitelé konkrétního předmětu po konzultaci s výchovným poradcem i bez doporučení školského poradenského zařízení a případný PLPP zpracovává třídní učitel.

Podpurná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Při poskytování podpurných 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 podpurných 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 podpurných 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 priznanými 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
První cizí jazyk (anglický jazyk)	ANJ	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	2 (2)	5 (5)
Druhý cizí jazyk (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
Práce s počítačem	PCP	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>		17,5 (6,5)	17,5 (7)	17,5 (7)	52,5 (20,5)
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
			Druhý cizí jazyk (německý jazyk)	4,5	148,5
Společenskovědní 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
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Práce s počítačem	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		
	I.	II.	III.
ročník:	1	1	1
počet hodin:	1	1	1
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky rozvíjet 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. Žák je poučen o systému a normách jazyka, postupně si osvojí práci se všemi typy textů, je veden 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 (knihovna, kulturní akce), prezentace konkrétních výsledků ve formě mluvené i psané

Učební pomůcky

Odborné učebnice a cvičebnice, odborné časopisy, Pravidla českého pravopisu, mluvnice, audio nahrávky, denní tisk

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 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:

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.

Personální kompetence:

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

Sociální kompetence:

Žáci jsou schopni spolupracovat ve skupinách a podílet se na realizaci společných činností. Umí přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů.

Pracovní kompetence a kompetence k učení:

Žáci uplatňují různé způsoby práce s textem, umí využívat ke svému učení různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci dokáží volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Efektivně využívají dříve nabytých vědomostí a dovedností.

Občanské kompetence:

Žáci se naučí zodpovědnosti, kulturnímu chování a mluvě. Jsou si vědomi důležitosti národních tradic.

Kompetence v oblasti informačních a komunikačních technologií:

Žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií. Jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, především z internetu, komunikují elektronickou poštou.

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, 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, aby efektivně pracovali s informacemi a správně je vyhodnocovali, aby se orientovali v globálních problémech lidstva, dokázali aplikovat své poznatky a přijímat 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.

Informační a komunikační technologie:

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.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezí postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky - definuje pojem národní jazyk - odlišuje útvary národního jazyka - pochopí důležitost jazykové kultury a péče o jazyk 	<p>Čeština jako národní jazyk:</p> <ul style="list-style-type: none"> - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Pravopis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní principy českého pravopisu - vyjmenovaná slova, psaní bje/bě, pě, vje/vě, mně/mě, předpony s-, z-, vz-, psaní velkých písmen 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše fáze slohotvorného procesu - vymezí rozdíl mezi objektivními a subjektivními slohotvornými činiteli a posoudí jejich vliv při slohotvorném procesu - uvede rozdíly projevů psaných a nepsaných, připravených a nepřipravených, formálních a neformálních, komunikace přímé a nepřímé, monologu a dialogu - rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů 	<p>Nauka o slohu (Stylistika):</p> <ul style="list-style-type: none"> - slohotvorný proces - komunikační situace, komunikační strategie - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - styl projevů mluvených a psaných, připravených a nepřipravených, formálních a neformálních, komunikace přímá a nepřímá, monolog, dialog - funkční styly spisovného jazyka 		

<ul style="list-style-type: none"> - vymezí základní znaky prostě sdělovacího stylu - osvojí si jazykové prostředky charakteristické pro prostě sdělovací styl - vytvoří samostatně po přípravě vlastní text – charakteristiku, vypravování 	Stylistika: <ul style="list-style-type: none"> - prostě sdělovací styl, znaky PSS - jazykové prostředky PSS - slohové útvary PSS (vyprávění, popis osoby, charakteristika) 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak je organizována knihovní služba - je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami a dalšími tištěnými zdroji informací a periodiky 	Informatická výchova: <ul style="list-style-type: none"> - knihovny a informační střediska a jejich služby - noviny, časopisy a jiná periodika, internet - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost 		
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zásady spisovné výslovnosti, vhodně používá zvukové prostředky řeči 	Nauka o zvukové stránce jazyka: <ul style="list-style-type: none"> - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka 		
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje při tvorbě textů znalosti zásad českého pravopisu a tvarosloví 	Pravopis: <ul style="list-style-type: none"> - koncovky podstatných jmen - koncovky přídavných jmen - shoda podmětu s přísudkem 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - je obeznámen s vrstvami slovní zásoby českého jazyka - vysvětlí způsoby obohacování slovní zásoby - ovládá způsoby tvoření slov - charakterizuje slovní zásobu studovaného oboru 	Slovní zásoba: <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba z hlediska stylistického - obohacování slovní zásoby - tvoření slov - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Stylistika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže pracovat s různými druhy textů, orientuje se v nich a interpretuje informace získané z textů 	<p>Technika čtení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (těž odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu 		
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé slovní druhy - určí slovnědruhovou platnost, tvar slova a mluvnické kategorie 	<p>Tvarosloví:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gramatické tvary slov a jejich sémantické funkce - slovní druhy ohebné a mluvnické kategorie u nich určované - slovní druhy neohebné 		III.

<ul style="list-style-type: none"> - 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 druhích VV - uplatňuje při tvorbě textu znalosti interpunkce 	<p>Skladba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 rozborů 		
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zásady českého pravopisu 	<p>Pravopis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - různorodá pravopisná cvičení 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Stylistika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	První cizí jazyk - Anglický jazyk		
	ročník:	I.	II.
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- iTools Online Practice- online poslechové materiály doplňující učebnici
- 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
- interaktivní tabule
- data-projektor
- nástěnné pojmové mapy, mapy se slovní zásobou běžných témat
- internetové stránky navazující na řadu učebnic

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
- zadávat nejméně dvě souhrnné písemné práce zaměřené na gramatické jevy a slovní zásobu
- 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

- velkým přínosem pro rozvoj klíčových kompetencí je celkové pojetí ve vzdělávací oblasti „ jazykové vzdělávání a komunikace“
- jazykové vzdělávání vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- podílí se na intelektuálním rozvoji osobnosti, vede žáky k tomu, aby formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle
- učí žáky pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své myšlenky a postoje, respektovat názory druhých, respektovat odlišné kulturní hodnoty

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

Informační a komunikační technologie:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pracovali s informacemi a komunikačními technologiemi
- samostatně vyhledávali informace, třídili a vyhodnocovali je
- aktivně užívali veškeré dostupné technologie a využívali jich k potřebám současného i budoucího vzdělávání

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku 	<p>Ovoce a zelenina Ořechy a sušené plody</p>		I.
<ul style="list-style-type: none"> - představí se, sdělí o sobě základní osobní údaje - pozdraví vhodným způsobem dle okolností a denní doby - dokáže počítat od 1 do 10 - je schopen napsat telefonní číslo podle diktátu - používá přivlastňovací zájmena s předměty denní potřeby - tvoří množná čísla podstatných jmen včetně nepravidelných 	<p>Gramatika: Sloveso: to be – kladná věta Osobní zájmena Přivlastňovací zájmena I Číslovky 1-10 Množné číslo</p> <p>Reálie: Seznamovací společenské fráze Pozdravy Jména osob</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Gramatika: Číslovky 11-30 Přídavná jména Přivlastňovací zájmena II</p> <p>Reálie: Konverzační fráze Země světa a hlavní města</p>		
<ul style="list-style-type: none"> -vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku 	Maso, ryby		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše osobu pomocí jejího zaměstnání - omluví se, sdělí, že nerozumí 	<p>Gramatika: Sloveso: to be – záporná věta a otázka</p>		

<p>- zjistí otázkou osobní detaily druhé osoby</p>	<p>Vazba: a/an + job</p> <p>Reálie: Zaměstnání Osobní informace Fráze konverzační</p>		
<p>- vyjádří vlastnický vztah k předmětům pomocí slovesa mít - vyjmenuje rodinné příslušníky včetně členů širší rodiny - 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</p>	<p>Gramatika: Přivlastňovací pád Přivlastňovací zájmena III Sloveso <i>have, love, like, work</i> Abeceda</p> <p>Reálie: Rodina Telefonování Emailová adresa</p>		
<p>- 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</p>	<p>Gramatika: Přítomný čas prostý – kladná, záporná věta a otázka Člen neurčitý Číslovky 1-100 Vazba přídavné+ podstatné jméno I</p> <p>Reálie: Jazyky a národnosti Jídlo a pití Ceny</p>		

<p>- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku</p>	<p>Pekařské výrobky Mléčné výrobky Pomazánky</p>		
<p>- 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</p>	<p>Gramatika: Přítomný prostý II Frekvenční příslovce Ustálená slovní spojení se slovesem</p> <p>Reálie: Hodiny Dny v týdnu Předložky času</p>		
<p>- vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku</p>	<p>Kuchyňské vybavení a spotřebiče Kuchyňské náčiní</p>		
<p>- 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</p>	<p>Gramatika: Tázací zájmena Zájmena se 4. pádem Ukazovací zájmena Přídavná jména-antonyma Otázka s <i>Can</i></p> <p>Reálie: Místa ve městě Pohled ze světa</p>		II.
<p>- uvede vzájemnou polohu předmětů - vyjmenuje typická zařízení a budovy ve městě - naviguje 3. osobu do cíle, sám je schopen podle navigace do cíle dorazit</p>	<p>Gramatika: Popisná vazba Předložky místa Neurčitá zájmena <i>some/any</i></p>		

	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 - 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	Gramatika: 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		
<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<ul style="list-style-type: none"> - 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		
<ul style="list-style-type: none"> - 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	Druhý cizí jazyk - Německý jazyk		
	I.	II.	III.
ročník:			
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

Výuka je realizována pomocí nejrůznějších metod, mezi které patří hlavně metody komunikativní (simulační, diskuzní), fixační a diagnostické. K výuce se používají učebnice, časopisy, internetové zdroje i video materiály. Formy výuky zahrnují skupinové a projektové vyučování.

Učební pomůcky

- kompletní řada učebnic pro danou úroveň žáků
- doplňkový poslechový materiál – audio CD
- nástěnné mapy německy mluvících zemí

- stolní mapy německy mluvících zemí
- interaktivní tabule
- Microsoft Teams

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků probíhá písemně i ústně, žáci jsou hodnoceni ve všech řečových dovednostech. Ústní zkoušení zahrnuje interakce a samostatný ústní projev. Písemné zkoušení probíhá formou didaktických testů, ve kterých se sleduje zvládnutí učiva z oblasti mluvnice, slovní zásoby, čtení s porozuměním, poslechu s porozuměním a krátkých písemných prací.

Při ústním zkoušení se hodnotí zejména interakce (při rozhovorech), obsah, srozumitelnost, adekvátnost použité slovní zásoby, výslovnost, plynulost. U písemných didaktických testů jsou žáci hodnoceni za pomoci bodování, u písemných prací se prověřuje dodržování tématu, rozsah, logické uspořádání myšlenek, stylistická a gramatická správnost.

Sledování úrovně všech řečových dovedností vede k úspěšnému jazyka na úrovni A1, případně poslouží jako základ k dalšímu studiu potřebnému ke složení určité úrovně mezinárodních jazykových zkoušek.

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, rozvíjet funkční gramotnost

Kompetence k řešení problémů

- učit se tvořivému myšlení, logickému uvažování a řešení problémů
- seznamovat se s možnostmi získávání zdrojů z informačních center prostřednictvím informačních technologií a médií

Kompetence komunikativní a sociální

- formulovat vlastní názory a myšlenky k daným tématům a vyzkoušet si na modelových ukázkách danou situaci
- vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně účelu jednání a v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- tolerovat odlišné názory a osvojovat si pravidla diskuse; seznamovat se s regionálními a sociálními variantami jazyka

Kompetence občanská

- uvědomovat si sounáležitost ke společenským celkům a rolím ve skupině
- chápat jazyky jako jev, ve kterém se odráží historický a kulturní vývoj národů
- zabývat se problémy ve společnosti a upevňovat správný postoj (drogy, nezaměstnanost, rasismus)

Kompetence pracovní

- spolupodílet se na vytváření pravidel, učit se je dodržovat; být zodpovědný za výsledky své práce

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Německý jazyk se podílí na realizaci těchto průřezových témat daných:

Občan v demokratické společnosti

- jedná se o okruhy jako např. soudobý svět, Evropská unie, multikulturní výchova, generační problémy.

Člověk a životní prostředí

- žáci se (za pomoci aktivit jako čtení, poslech, konverzace, psaní) učí ochraně přírody
- řešení environmentálních problémů, zásadám zdravého životního stylu

Informační a komunikační technologie

- zapojením informačních a komunikačních technologií do výuky (internet, multimediální výukové programy)
- realizace prezentací na různá témata

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - přečte nahlas velmi krátké, předem nacvičené oznámení - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů <ul style="list-style-type: none"> - osvojuje si správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu 	<p>1. Řečové dovednosti Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení s porozuměním</p> <p>Práce s textem</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování</p> <p>2. Jazykové prostředky Výslovnost</p> <p>Slovní zásoba</p> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p>		I.

<ul style="list-style-type: none"> - 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, polévek, vývarů, nápojů, mléčných výrobků, masa, části masa, ryby, omáčky, přílohy a pečivo) 	<p>Jídlo a pití</p> <p>Bydlení</p> <p>Můj den</p> <p>Počasí V rychlém občerstvení</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - sleduje řeč, která je pečlivě vyslovovaná a zřetelná, aby mohl pochopit význam - rozumí jednoduchým pokynům a řídí se jimi 	<p>1. Řečové dovednosti Poslech s porozuměním</p>		<p>II.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe 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 	<p>Čtení s porozuměním</p> <p>Práce s textem</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování</p> <p>2. Jazykové prostředky</p> <p>Výslovnost</p> <p>Slovní zásoba</p> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Gramatika</p> <p>otázka zjišťovací</p> <p>časování nepravidelných sloves</p> <p>způsobová slovesa</p> <p>postavení slovesa ve větě</p> <p>perfektum</p> <p>předložky místa</p> <p>préteritum sloves sein a haben</p> <p>neurčitý podmět man</p>		
---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	<p>rozkazovací způsob časování nepravidelných sloves přivlastňovací zájmena</p> <p>3. Tematické okruhy Volný čas</p> <p>Učení se cizího jazyka</p> <p>Povolání, práce, praxe</p> <p>Inzerát, nabídka práce</p> <p>Nabídka ubytování</p> <p>Rezervace pokoje, na recepci</p> <p>Zdraví a nemoci</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje hlavní jídla a speciality české kuchyně, studené a teplé předkrmy, bezmasá jídla, sladká jídla - rozumí jednoduchým receptům - sám sestaví jednoduchý recept 			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	<p>1. Řečové dovednosti</p> <p>Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení s porozuměním</p> <p>Práce s textem</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti - písemné vyjadřování</p> <p>2. Jazykové prostředky</p> <p>Výslovnost</p> <p>Slovní zásoba</p>		<p>III.</p>

<p>komunikačních situací a tematických okruhů</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce <ul style="list-style-type: none"> - popíše cestu, zeptá se na cestu - pojmenuje dopravní prostředky - uvede místo a směr - požádá o informace - porozumí informacím v jízdním řádu <ul style="list-style-type: none"> - poprosí o servisní služby - vyjádří zdvořilé prosby a výzvy - porozumí inzerátům se službami - vede telefonní rozhovor <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje oblečení - vyjádří, když se mu něco líbí/nelíbí - poprosí o pomoc a radu 	<p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Gramatika</p> <p>předložky se 3. pádem</p> <p>předložky se 3. a 4. pádem</p> <p>konjunktiv II – würde, könnte</p> <p>slovesa s odlučitelnými předponami</p> <p>stupňování (gut, gern, viel)</p> <p>sloveso mögen</p> <p>řadové číslovky</p> <p>osobní zájmena ve 4. pádě</p> <p>spojka denn</p> <p>sloveso werden</p> <p>3. Tematické okruhy</p> <p>Ve městě</p> <p>Služby</p> <p>Oblečení</p>		
--	---	--	--

Název předmětu	Základy společenských věd		
	I.	II.	III.
ročník:	1	1	1
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. Připravuje 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:

1. Člověk v lidském společenství – výuka je zaměřena na osobnost člověka, jeho místo ve společnosti, dále na problematiku náboženství a multikulturního soužití
2. Člověk jako občan – tato část objasňuje myšlenku demokracie a její důležitost, pomáhá žákům orientovat se ve vybraných politických otázkách
3. Česká republika, Evropa a svět – třetí oblast učiva pomáhá žákům pochopit podstatu mezinárodních vztahů, mezinárodních organizací a výhody mezinárodní spolupráce
4. 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, CD-ROM, 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

Komunikativní kompetence

Žák / žákyně

- rozvíjí svoje vyjadřovací schopnosti
- srozumitelně a souvisle formuluje své myšlenky
- aktivně diskutuje se svými vrstevníky, obhájí své názory a respektuje názory druhých
- osvojí si zásady vhodné komunikace s vrstevníky, ale i s nadřízenými

Personální a sociální kompetence

Žák / žákyně

- dokáže vystupovat ve společnosti, komunikovat s ostatními lidmi, je zodpovědný/á za své jednání a chování
- jedná v souladu s právními normami a předpisy
- učí se přispívat k vytváření optimálních mezilidských vztahů a předchází konfliktům
- kriticky posuzuje danou problematiku, nepodléhá předsudkům a stereotypům
- má odpovědný vztah ke svému zdraví
- je si vědom/a důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Kompetence k řešení problémů

Žák / žákyně

- využívá získaných společenských a právních poznatků k řešení problémů v praktickém životě
- dokáže pracovat samostatně i ve skupině
- určí jádro problému, získává informace a používá vhodné strategie potřebné k řešení úkolu
- vyhodnocuje vlastní výsledky, odhaluje nedostatky a učí se je napravit

Občanské kompetence

Žák / žákyně

- posoudí hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržuje je
- respektuje zákony a zásady společenského chování
- orientuje se v politickém a společenském dění v ČR i ve světě

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žák / žákyně

- ovládá základní práci na počítači, využívá pro svou práci i jiné mediální prostředky
- pracuje s odbornou literaturou a získané poznatky využívá při studiu

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Vyučovacím předmětem základy společenských věd se prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- jednatel, společnost, sociální skupiny, kultura a náboženství
- komunikace, řešení konfliktů
- masová média
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- právní stát, práva a povinnosti občana v demokratickém státě
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- ochrana prostředí, přírody a krajiny
- současné lokální, regionální a globální problémy rozvoje a vztahy 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

Informační a komunikační technologie

- práce s počítačem a dalšími informačními médii

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák / žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>1. Člověk v lidském společenství: Člověk jako osobnost:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem společnost - orientuje se v typologii společenských skupin - postihne podstatu sociální stratifikace, porovná zdroje sociální nerovnosti a vymezení rozdíl mezi společenskými vrstvami - charakterizuje současnou českou společnost a diskutuje o jejích problémech 	<p>Společnost:</p> <ul style="list-style-type: none"> - společnost - společenské skupiny - nerovnost ve společnosti, společenské vrstvy - současná česká společnost a její problémy (chudoba atd.) 		
<ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojem rodina a objasní její funkce - 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 	<p>Rodina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodina jako základní společenská skupina - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - rozhodování o finančních záležitostech v rodině a zodpovědné hospodaření - sociální zajištění občanů 		

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti 			
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi národem, národností, etnickou skupinou a rasou - objasní termíny majorita, minorita - debatuje o pozitivích 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: <ul style="list-style-type: none"> - národ, národnost, etnikum, rasa, majorita, minorita - multikulturní soužití - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - rasismus, xenofobie - etnické složení současné české společnosti - migrace, azyl 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - víra a ateismus - světová náboženství, náboženská hnutí a církve - sekty - náboženský fundamentalismus 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<u>2. Člověk jako občan:</u> Demokracie: <ul style="list-style-type: none"> - základní principy a hodnoty demokracie - demokracie přímá a nepřímá - slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi - občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam lidských práv 	Lidská práva: <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva a jejich obhajování 		

<ul style="list-style-type: none"> - roztrídí práva v Listině základních práv a svobod - debatuje o problematice práv dětí - popíše činnost ombudsmana 	<ul style="list-style-type: none"> - Listina základních práv a svobod - práva dětí - veřejný ochránce práv 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 pravomoce - 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 - 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 	<p>Politický systém ČR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, jaké projevy je možné nazvat politickým 	<p>Politický radikalismus a extremismus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus 		

radikalismem nebo politickým extremismem - orientuje se v problematice současného politického extremismu	<ul style="list-style-type: none"> - aktuální česká extremistická scéna - mládež a extremismus 		
<ul style="list-style-type: none"> - diskutuje o problematice terorismu 	Teror a terorismus: <ul style="list-style-type: none"> - problematika terorismu v současném světě 		
<ul style="list-style-type: none"> - objasní termíny masová komunikace, masmédia - kriticky zváží vliv masmédií na člověka a posoudí jejich význam 	Masmédia a přístup k informacím: <ul style="list-style-type: none"> - masová komunikace a masmédia - svobodný přístup k informacím, kritický přístup k médiím 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - státní a národní symboly - česká státnost a její tradice - významné mezníky, události a osobnosti z dějin Československa a České republiky 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozčlenění soudobého světa na vyspělé, rozvojové země a velmoci - 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 	Soudobý svět a Evropa: <ul style="list-style-type: none"> - velmoci, vyspělé státy a rozvojové země - mezinárodní vztahy - mezinárodní organizace - ČR a její zapojení do mezinárodních struktur - EU - OSN - NATO - globalizace a globální problémy lidstva 		III.

<ul style="list-style-type: none"> - kriticky posoudí důsledky globalizace - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, debatuje o možnostech jejich řešení 	<ul style="list-style-type: none"> - konflikty soudobého světa 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4. Člověk a právo: Základní právní pojmy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost - právní řád - právní odvětví - právní stát - právní vztahy - právní ochrana občanů - soustava soudů v ČR - právnická povolání – notáři, advokáti, soudci 		
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech vyloží pojmy vlastnictví, spoluvlastnictví, právo duševního vlastnictví - orientuje se v jednotlivých typech smluv - definuje odpovědnost za škodu 	<p>Právo vlastnické:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnictví - právo duševního vlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve vztazích, které jsou předmětem rodinného práva - definuje manželství a porovná ho s registrovaným partnerstvím - objasní podmínky vzniku a zániku manželství - zobecní důvody vylučující uzavření manželství - rozlišuje druhy náhradní výchovy dětí 	<p>Rodinné právo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manželství, registrované partnerství - právní vztahy mezi rodiči a dětmi - náhradní rodinná péče 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdíl mezi trestným činem a přestupkem 	<p>Trestní právo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trestný čin a trest 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - trestní odpovědnost - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - trestání mladistvých 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základní terminologii pracovního práva - analyzuje podmínky vzniku a zániku pracovního poměru - uvede náležitosti pracovní smlouvy 	<p>Pracovní právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní poměr hlavní a vedlejší - vznik a zánik pracovního poměru - pracovní doba, mzda, dovolená - pracovní smlouva 		

Název předmětu	Základy přírodních věd		
	I.	II.	III.
ročník:	1	1	1
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

- jednat zodpovědně, samostatně a aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- chápat význam životního prostředí pro člověka
- formulovat své myšlenky srozumitelně, věcně a souvisle, umět je obhájit a respektovat názory druhých
- zpracovávat texty s odbornou tematikou a zaznamenávat podstatné myšlenky
- vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu
- prezentovat vlastní nebo týmovou práci, kde se rozvíjejí i mezilidské vztahy
- využívat k získávání informací internet a odbornou literaturu
- 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
- provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií 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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a uchovat pro budoucí generace
- orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média k získávání informací
- poznávat souvislosti mezi různými jevy v přírodě a lépe jim porozumět
- osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí při využívání energií a přírodních zdrojů, při likvidaci odpadních látek, plastů a toxických látek
- pracovat s informacemi a komunikačními prostředky

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 - kinematika - dynamika - mechanická práce a energie - tlak		
- 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 - teplo - tepelné motory - změny skupenství		
- uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj	Elektrina a magnetismus - elektrický náboj tělesa - elektrický proud - polovodiče - magnetické pole		

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje látky z hlediska jejich vodivosti - charakterizuje magnetické pole Země 	<ul style="list-style-type: none"> - střídavý proud - bezpečnost práce 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - druhy vlnění - zvuk - světlo a jeho šíření - elektromagnetické záření 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	Fyzika atomu <ul style="list-style-type: none"> - model atomu - radioaktivita - jaderná energie 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše objekty ve sluneční soustavě - charakterizuje Slunce jako hvězdu - zná příklady základních typů hvězd 	Vesmír <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety - hvězdy 		
	CHEMIE		
Žák/žákyně : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických 	1 Obecná chemie <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky - chemické prvky a sloučeniny - směsi a roztoky - chemická vazba - chemické názvosloví a symbolika -periodická soustava 		II.

<p>prvků a sloučenin</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou reakci rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - chemické děje, chemické reakce - základní chemické výpočty 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>2 Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>3 Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - organické sloučeniny – uhlovodíky a jejich deriváty - vybrané organické sloučeniny 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4 Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - základní biochemické děje - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory 		

	BIOLOGIE A EKOLOGIE		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; 	<p>Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Základy ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; 	<p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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		
	I.	II.	III.
ročník:	I.	II.	III.
počet hodin:	1,5	1,5	1
počet hodin celkem:	49,5	49,5	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

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 výkladu, diskuze, samostatné práce, skupinové práce a procvičování příkladů. 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, kalkulačka, rýsovací pomůcky

Hodnocení výsledků žáků

Klasifikaci ovlivňují tyto faktory:

- písemné pololetní práce
- kontrolní písemné testy zaměřené na aktuálně probírané učivo
- ústní projev a aktivní přístup při vyučování

- samostatná práce, domácí příprava

Důraz bude kladen na schopnost aplikovat poznatky v odborné praxi, samostatně pracovat.

Písemné pololetní práce se zadávají 2 ve školním roce a jsou nutnou podmínkou pro klasifikaci žáka za příslušné pololetí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

- ovládat různé techniky učení, vyhledávat a zpracovávat informace, rozumět matematické symbolice
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, navrhnout způsob řešení, vyhodnotit dosažené výsledky
- pracovat samostatně i v týmu
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, obhajovat své názory
- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění
- provádět reálný odhad výsledku
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů
- pracovat s osobním počítačem a využívat kalkulátor při výpočtech

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

- formulovat srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky
- formulovat a obhajovat své názory, zvažovat a respektovat stanoviska druhých, hledat kompromisní řešení, vytvořit demokratické prostředí ve třídě
- efektivně pracovat s informacemi, tj. umět je získávat, posuzovat je, orientovat se v nich a kriticky je vyhodnocovat
- uvědomit si zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život
- stanovit si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění
- používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s kalkulátorem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - řeší příklady na převody jednotek - používá různé zápisy 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) - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>1 Operace s čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - číselné množiny - intervaly - poměr, úměra, procentový počet - slovní úlohy - základy finanční matematiky - mocniny a odmocniny 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání a násobení) a výrazy - určí definiční obor lomeného výrazu 	<p>2 Algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mnohočleny - lomené výrazy 		

<ul style="list-style-type: none"> - rozloží mnohočlen na součín - 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 - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - hodnota výrazu 		
<ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé - řeší v R soustavy lineárních rovnic a nerovnic - řeší v 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 	<p>3 Rovnice a nerovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - rovnice s neznámou ve jmenovateli - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - kvadratické rovnice - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4 Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot, graf funkce - vlastnosti funkce - lineární a konstantní funkce - přímá a nepřímá úměrnost - kvadratická funkce - slovní úlohy 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - používá základní pojmy a vztahy: bod, přímka, polopřímka, úsečka, rovina, úhel a jeho velikost, 	<p>5 Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní planimetrické pojmy 		

<p>vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší shodné a podobné trojúhelníky - vyjádří poměr stran poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin\alpha$, $\cos\alpha$, $\operatorname{tg}\alpha$, $\operatorname{cotg}\alpha$ - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty - určí obvod a obsah 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 	<ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy a metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - shodnost a podobnost - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - mnohoúhelníky - kruh a kružnice - složené obrazce - shodná a podobná zobrazení v rovině - slovní úlohy 		
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - určí vzdálenost bodů, přímek, a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - rozlišuje základní tělesa – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - určí povrch a objem těchto těles a jejich částí - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - řeší praktické slovní úlohy - provádí převody jednotek délky, obsahu a objemu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a 	<p>6 Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		

zdroje informací			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	7 Pravděpodobnost <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, náhodný jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	8 Práce s daty v praktických úlohách <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku, aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách - praktické aplikace matematiky v oboru 		III.

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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, literatura se podílí na utváření jejich názorů, postojů, zájmů a vkusu. 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 žáka s literárním textem.

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

Učební pomůcky

Odborné učebnice, čítanky, audiovizuální pomůcky, obrazový materiál

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

Komunikační 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, rozumět mu, zjednodušit jej a správně ho interpretovat.

Sociální kompetence:

Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností.

Personální kompetence:

Žáci jsou schopni vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat zkušeností druhých, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zprostředkovaných informací.

Pracovní kompetence a 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, sami získat potřebné informace a správně zvolit prostředky a způsoby k vyřešení problémů. Dokáží pracovat samostatně i v interakci se spolužáky.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

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

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, význam vzdělání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře

Informační a komunikační technologie:

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.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>KULTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>LITERÁRNÍ TEORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy teorie literatury - pojem literatura, slovesnost, funkce literatury - literární druhy a žánry 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - identifikuje základní literární směry a hnutí - 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 	<p>LITERÁRNÍ HISTORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - nejstarší literatury světa - nejstarší písemné památky na našem území - husitská literatura - renesance a humanismus v české literatuře - česká barokní literatura - literatura v době NO - práce s literárním textem (průběžně) 		

<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje text - debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů a děl 			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>LITERÁRNÍ HISTORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 		<p>II.</p>

Název předmětu	Tělesná výchova		
	I.	II.	III.
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 dvouhodinové přednášky v každém ročníku s praktickým cvičením odborného pracovníka z oblasti zdravotnictví.

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, snaze 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 navrhaných 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 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 sportovní kurz v prvním ročníku.

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

1. 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

2. 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

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc 	<p>1. Péče o zdraví První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>2. Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Pohybové dovednosti Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, průpravná, relaxační, a pohybové hry <p>(jsou součástí všech tematických celků)</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní techniku běhů a startů a dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích, zná základní pravidla - zvládá základní techniku skoku do výšky, do dálky a hodu granátem a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <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 hodu granátem 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>sportovní gymnastika</u> - základní cviky a jednoduché sestavy z osvojených gymnastických prvků v akrobacii, přeskočení, 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesporného jednání 	<p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - herní činnosti jednotlivce a hra : volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis - netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo inline – dle podmínek a zájmu žáků 		
<ul style="list-style-type: none"> - pozitivně vnímá vodní prostředí - zvládá technické provedení zvoleného plaveckého způsobu a startovního skoku 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dýchání do vody, splývání, potápění - nácvik techniky vybraného plaveckého způsobu - startovní skok z kraje bazénu 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Lyžování (kurz)</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy a zdokonalování techniky sjezdového lyžování - základy a zdokonalování techniky běžeckého lyžování - základy a zdokonalování techniky snowboardingu - chování při pobytu v horském prostředí 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické a specifické testy 		
<ul style="list-style-type: none"> - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví 	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení dle doporučení lékaře 		
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc 	<p>2. Péče o zdraví</p> <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí 		II.

<ul style="list-style-type: none"> - 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 pomoc 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 	<p>2.Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, průpravná, relaxační, a pohybové hry (jsou součástí všech tematických celků) 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní techniku běhů a dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích, zná základní pravidla - zvládá techniku skoku do výšky, do dálky, základní techniku vrhu koulí a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>běhy</u> - rychlostní a vytrvalostní - <u>skoky</u> - skok vysoký - skok daleký - <u>hody</u> - základní technika vrhu koulí 		

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá technické a estetické provedení základních gymnastických cviků a jednoduchých sestav - zvládá záchranu a dopomoc při sportovní gymnastice - je schopen sladit pohyb s hudbou a umí sestavit pohybové vazby - zvládá základní techniku a přiměřenou výkonnost ve šplhu 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <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 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání 	<p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - herní činnosti jednotlivce, herní systémy a hra : volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis - netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo inline – dle podmínek a zájmu žáků 		
<ul style="list-style-type: none"> - uplave jedním plaveckým způsobem 100 m - zvládá technické provedení jednoduché obrátky - zvládá technické provedení druhého plaveckého způsobu 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 m volným způsobem - jednoduchá obrátka - nácvik druhého plaveckého způsobu 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické a specifické testy 		
<ul style="list-style-type: none"> - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat 	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení dle doporučení lékaře 		

svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví 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	1	III.
- 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)		

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá běh terénními nerovnostmi a orientaci v krajině - zvládá techniku skoku do výšky, do dálky, hodu granátem a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>běhy</u> - běh v terénu - <u>skoky</u> - zdokonalování techniky skoku vysokého - zdokonalování techniky skoku dalekého - <u>hody</u> - hod granátem na cíl 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá technické a estetické provedení základních gymnastických cviků a jednoduchých sestav - zvládá záchranu a dopomoc při sportovní gymnastice - je schopen sladit pohyb s hudbou a umí sestavit pohybové vazby - zvládá základní techniku a přiměřenou výkonnost ve šplhu 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - <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 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní pravidla, techniku a základy taktiky - podílí se na týmových herních činnostech družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání 	<p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - herní činnosti jednotlivce, herní systémy a hra : volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball stolní tenis - netradiční sporty, bruslení na ledě, nebo inline – dle podmínek a zájmu žáků 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá dopomoc unavenému plavci a záchranu tonoucího - zvládá technické provedení skoku do neznámé vody 	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - dopomoc unavenému plavci - záchrana tonoucího - skok do neznámé vody 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní pádovou techniku a základní prvky 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pádová technika 		

sebeobranu	- základy sebeobranu		
- 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	Práce s počítačem		
	I.	II.	III.
ročník:			
počet hodin:	1(1)	1(1)	1(1)
počet hodin celkem:	33	33	33

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání v předmětu práce s počítačem je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Součástí je též komunikace prostřednictvím internetu a efektivní vyhledávání informací na internetu. Podstatnou část vzdělávání v předmětu práce s počítačem představuje práce s výpočetní technikou.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo je rozděleno do tematických celků, ve kterých se žáci – v prvním a druhém ročníku postupně seznámí s nejčastěji používaným hardwarem (počítač a některé periferie) i softwarem (zejména operační systém a kancelářské programy), prací v počítačové síti a s využitím moderních komunikačních prostředků (zejména internetu). Ve třetím ročníku je učivo zaměřeno především na aplikaci získaných dovedností na konkrétní situace v budoucím pracovním i osobním životě. Jedná se zejména o tvorbu dokumentů z oblasti obchodních a pracovních vztahů a také o vyhledávání informací z oblasti trhu práce na internetu a jejich následné zpracování a prezentaci. V této aplikované části jsou využívány úzké vazby na předměty jako např. ekonomika a podnikání, český jazyk, základy společenských věd.

Pojetí výuky a metody vyučování

Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací, nácvik dovedností. Žáci pracují většinou samostatně, každý na svém PC, ve třetím ročníku žáci pracují též ve skupinách. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a žáci budou rozvíjet již jednou získané znalosti a dovednosti

téhož tématu.

Učební pomůcky

Počítače, datový projektor, učebnice, odborné texty a publikace, informace na internetu.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě ústního i písemného projevu, ale také praktického cvičení. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů práce na PC, znalost používaných pojmů a jejich aplikace, aktivita a samostatnost při řešení úloh, s ohledem na dodržování platných etických a právních norem, včetně sledování typografických pravidel a konvencí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Žák/žákyně

Komunikační kompetence:

- efektivně vyhledává informace a pracuje s nimi
- používá získané znalosti a dovednosti přiměřeně ke komunikační situaci a dokáže se prezentovat
- zpracuje texty a různé jiné pracovní materiály na běžná i odborná témata
- využívá moderní komunikační prostředky ICT

Sociální a personální kompetence:

- pracuje v týmu, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází konfliktům
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky
- využívá základní a aplikační programové vybavení
- umí pracovat s internetem jako s informačním zdrojem a komunikačním nástrojem

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
- umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních komunikačních technologií
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další komunikační prostředky
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních) a to i s využitím

prostředků ICT

- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou validitu různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.

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 podpurný charakter ve vztahu ke všem složkám vzdělávání.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - samostatně ovládá počítač, obsluhuje ho a detekuje chyby - rozezná základní části počítače a ví k čemu slouží - zná základní vstupní a výstupní periferie počítače a rozumí tomu, k čemu se používají - umí připojit různá periferní zařízení k počítači - rozezná základní druhy tisku na běžných zařízeních a zná jejich výhody a nevýhody 	<p>1. Úvod, technické vybavení počítače</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobní počítač – princip fungování - Hardware - Software - Vnitřní části počítače - Periferní zařízení počítače – vstupní i výstupní 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní skupiny SW, zná využití SW, způsoby získání SW, výhody legálního SW, Open Source - umí vybrat a použít vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů - zná druhy operačních systémů, strukturu uspořádání dat v počítači, umí ji využívat k větší přehlednosti uchování informací - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - ví k čemu slouží klávesové zkratky a používá je - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat, porušování autorských práv) a omezení (technických a technologických) spojených s používáním VT - vytváří, přejmenuje, kopíruje, maže soubory a složky - dovede efektivně využívat nápovědu a manuál pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením 	<p>2. Programové vybavení počítače</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní a aplikační programové vybavení - Ochrana autorských práv - Operační systém, jeho nastavení, charakteristika - Data, soubor, složka, souborový manažer - Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - Nápověda, manuál 		

<ul style="list-style-type: none"> - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací 			
<ul style="list-style-type: none"> - chápe specifika práce v síti, využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky - zná bezpečnostní rizika při práci v počítačových sítích - samostatně komunikuje elektronickou poštou – odesílá, přijímá zprávu, ovládá i zaslání přílohy - ovládá další běžné prostředky on-line a off-line komunikace a výměny dat 	<p>3. Práce v lokální síti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Počítačová síť, server, pracovní stanice - Připojení k síti a její nastavení - Specifika práce v síti - Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - Sdílení prostředků na síti - E-mail – vytvoření a nastavení účtu 		
<ul style="list-style-type: none"> - Chápe pojem internet a princip jeho fungování - Vyhledává informace, orientuje se v získaných informacích - Dokáže popsat strukturu celosvětové sítě a vysvětlit související pojmy - Orientuje se ve službách, které jsou nabízeny ve virtuálním prostředí - Rozpozná nebezpečí související s kriminalitou na internetu - Při práci respektuje platné etické a právní normy 	<ul style="list-style-type: none"> - Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - Historie internetu - Struktura celosvětové sítě Internet - Připojení k internetu - Využití internetu - Internetové prohlížeče, vyhledávače, portály - Vyhledávání na internetu – práce s internetovými stránkami – včetně použití filtrování - Kriminalita na internetu – rizika a ochrana před riziky - Ochrana autorských práv 		
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje a dodržuje základní typografická a estetická pravidla pro úpravu dokumentů - formátuje písmo, odstavce, stránky 	<p>4. Práce se standardním aplikačním vybavením, textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popis prostředí textového editoru 		

<ul style="list-style-type: none"> - kopíruje, přesouvá text - využívá a vytváří styly - vkládá další objekty do textu a edituje je - vytváří a upravuje tabulky - používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy apod.) - vkládá nestandardní znaky - využívá běžné klávesové zkratky pro práci s dokumentem - orientuje se v hlavní nabídce a dokáže ji plně využít - vkládá do dokumentů číslování stran a záhlaví a zápatí 	<ul style="list-style-type: none"> - Práce se souborem - Formát písma a odstavce - Schránka - Čáry a ohraničení - Tabulky - Tabulátory - Automatické číslování a odrážky - Hledání a nahrazování textu v dokumentu - Automatické opravy - Kontrola pravopisu - Vložení symbolu do dokumentu - Záhlaví, zápatí, číslování stránek - Styly - Vkládání a úprava grafických objektů 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulačtorů - ovládá tabulkový kalkulačtor několika způsoby: myší, klávesovými zkratkami a vybírá optimální variantu - orientuje se v hlavní nabídce a dokáže ji plně využít, uvědomuje si využití tabulkového kalkulačtoru v praktickém životě - ovládá adresování buněk - pohybuje se v sešitech, listech, po buňkách, formátuje buňky, využívá ohraničení, stínování, vkládá a odebírá sloupce, řádky, volí správný formát buněk - vkládá vzorce ručně a pomocí průvodce vzorcem, dokáže dodatečně upravit již vytvořený vzorec - prakticky aplikuje nejpoužívanější funkce - vytváří a edituje grafy 	<p>5. Práce se standardním aplikačním vybavením, tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní operace s buňkami, typy buněk, formátování buněk, práce s listy - Absolutní a relativní adresování - Jednoduché vzorce, tvorba vzorců ručně a pomocí průvodce - Matematické vzorce - Logické vzorce, podmínky - Grafy, základní tvorba grafu, manipulace s grafem 		<p>II.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - umí připravit dokumenty pro tisk, tisk dokumentů 			
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží - připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace - vytváří prezentaci pomocí průvodce - vytváří prezentace na návrhové šabloně - vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy - formátuje text i ostatní prvky prezentace - nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<p>6. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – program na tvorbu prezentací</p> <ul style="list-style-type: none"> - Co je to prezentace, k čemu slouží - Zásady úspěšné prezentace, příprava podkladů pro prezentaci - Základní tvorba prezentace – pomocí průvodce, na návrhové šabloně – psaní textu v osnově - Vkládání objektů do prezentace – textové pole, obrázků, pozadí, graf apod. - Základní nastavení animací, řazení snímků, přechody a časování mezi objekty a snímky - Předvádění prezentace 		
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává na internetu informace o činnostech úřadu práce - vyhledává na internetu informace o možnostech dalšího vzdělání v oboru i mimo něj - třídí, analyzuje a posuzuje validitu informace získané z otevřených zdrojů - zpracovává informace získané na internetu zvoleným způsobem - seznamuje se s nabídkou a poptávkou zaměstnání ve 	<p>7. Využití informační a komunikační technologie v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zpracování projektu samostatně i ve skupině z oblasti Úřadu práce, podpory v nezaměstnanosti a evidence Úřadu práce a jeho dalších oblastí - Zpracování projektu samostatně i ve skupině z oblasti dalšího vzdělávání v oboru i mimo obor 		<p>III.</p>

svém oboru v regionu - veřejně prezentuje svou práci, nebo práci svého týmu	- Prezentace své práce samostatně či ve skupině		
- rozlišuje mezi jednotlivými druhy písemností - definuje výhody a nevýhody písemného styku - sestavuje poštovní adresu v souladu s normou - dokáže sestavit jednoduchý tematický dopis - dodržuje základní typografická pravidla - dbá na úpravu všech písemností - využívá internet k vyhledávání potřebných informací a formulářů pro využití v písemné komunikaci - chápe význam písemné komunikace se zaměstnavateli či úřady	8. Využití informační a komunikační technologie v praxi - Úřední dopis – žádost, stížnost apod. - Části dopisu: odesílatel, adresa příjemce, oslovení příjemce, předmět dopisu, text, přílohy - Vyhledávání informace na internetu o volných pracovních místech v oboru - Sestavení žádosti o místo – odpověď na nabídku volného pracovního místa (dopis, e-mail) - Sestavení životopisu - Europass - Komunikace s potenciálním zaměstnavatelem různými formami - Písemnosti při uzavírání a ukončení pracovního poměru		

Název předmětu	Ekonomika a podnikání		
	I.	II.	III.
ročník:	1	1	1
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

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

Žák/žákyně:

- je schopen vyjadřovat se ústně i písemně, myšlenky formuluje srozumitelně a souvisle, účastní se diskuzí
- vystupuje v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování
- učí se na základě zprostředkovaných vědomostí, přijímá hodnocení výsledků své práce ze strany jiných lidí
- přijímá rady i kritiku, dále se vzdělává
- je schopen pracovat samostatně i v týmu, vytváří mezilidské vztahy, předchází osobním konfliktům
- rozumí zadání úkolu, získává informace potřebné k řešení úkolu, navrhuje řešení
- dokáže odhadnout a zhodnotit výsledek řešeného úkolu
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- aplikuje základní matematické postupy při řešení praktických úkolů
- získává přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

1. Člověk a životní prostředí

- ekologické aspekty pracovní činnosti v podnicích společného stravování
- ochrana životního prostředí v rámci podnikání ve společném stravování

2. 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
- 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

3. Informační a komunikační technologie

- práce s počítačem – internetem a elektronickou učebnicí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - rozlišuje druhy trhu - 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 	<p>1. Podstata fungování tržní ekonomiky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývoj, 3 základní ekonomické otázky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň - výroba, výrobní faktory, hospodářský proces - trh, tržní subjekty - poptávka, nabídka, zboží, cena - ochrana spotřebitele 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v sektorech národního hospodářství - vysvětlí význam ukazatelů vývoje NH ve vztahu k oboru - orientuje se v příčinách a důvodech 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 	<p>2. Národní hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - úroveň NH - státní rozpočet - daňová soustava, finanční úřad - nezaměstnanost - inflace - HDP - platební bilance - subjekty působící v NH 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky 	<p>3. Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - majetek podniku, členění, inventarizace 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - daňová evidence - registrace k platbě daní při podnikání 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4. Pracovně-právní vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zákoník práce - úřad práce, služby úřadu práce - vznik a zánik pracovního poměru - změny a skončení pracovního poměru 		III.

<p>daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - orientuje se v pravidlech BOZP - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovní smlouva - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - zaměstnání, hledání zaměstnání - přijímací pohovor - vzdělávání v oboru a mimo obor - odměňování, druhy mezd, výpočet - BOZP, pracovní úraz - odměňování za práci - sociální a zdravotní pojištění - odvody 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí formu, funkci peněz a vývoj směny - vysvětlí podstatu finančního trhu - orientuje se v činnosti bank, v platebním styku, smění 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 	<p>5. Finanční trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		
	I.	II.	III.
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, klasicou 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 tradičních i 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 jatečních 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, příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách a přípravu studených a teplých předkrmů. 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

Učebnice, odborné časopisy, odborná literatura, audiovizuální pomůcky (DVD, video, CD), 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, 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.

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
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny na pracovišti, osobní hygiena, má k dispozici zdravotní průkaz - 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 - úklid pracoviště - druhy skladů <p>Praktické cvičení: normování spotřeby surovin, vyhotovení výdejky</p>		I.
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní druhy poživatin - vysvětlí pojem jakost potravin - charakterizuje zásady skladování - uplatňuje vhodné způsoby čištění zeleniny - používá vhodný inventář - zvolí správné použití jednotlivých nožů - použítá moderní technologii - umí pracovat se zeleninou a saláty - používá čerstvé bylinky a koření - umí připravit jednoduché zeleninové pokrmy - zná co je jíška a kvásek 	<p>2. Předběžná úprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - čištění surovin - vhodný inventář - nejvhodnější způsoby technologického zpracování zeleniny - předběžná úprava jednotlivých surovin - složení, jakost, BH a EH hodnotu potravin - druhy nožů, jejich použití a údržbu <p>Praktické cvičení: příprava a zpracování ovoce a zeleniny, broušení a údržba nožů</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly - popíše přípravu základů a jejich použití u daných 	<p>3. Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření, zadělávání, 		

<p>pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti o potravinách a jejich použití k tepelné úpravě podle racionální výživy - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými tepelnými úpravami 	<ul style="list-style-type: none"> - dušení – druhy základů - pečení, smažení - zapékání, grilování <p>Praktické cvičení: příprava pokrmů dle tepelných úprav</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4. Vývary</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam vývarů - rozdělení vývarů podle KU - světlý, tmavý a ostatní vývary - hovězí vývar, glace <p>Praktické cvičení: příprava vývarů</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>5. Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - polévkový vývar - consommé - krémové polévky - vložky a zavářky do polévek - studené polévky <p>Praktické cvičení: příprava polévek, zavářek a vložek</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - připraví kalkulaci pokrmu - připraví žádanku na nákup surovin - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní polévku a salátu - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy 	<p>6. Pololetní zkouška</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava zahuštěné polévky - příprava jednoduchého salátu 		

<ul style="list-style-type: none"> - umí připravit různé druhy jíšky - zná 5 základních omáček - základní omáčky umí připravit a použít pro další zpracování 	<p>7. Úprava omáček a šťáv</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy jíšky - bešamel - velouté - tomatová omáčka - holandská omáčka - demi-glace - studené omáčky <p>Praktické cvičení: úpravy omáček a šťáv</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 s obilovin a luštěnin - zná druhy obilovin a luštěnin, jejich zpracování a 	<p>8. Bezmasé pokrmy, zelenina, vejce, mléčné výrobky, přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - jak pracovat s vejci - zpracování 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 		

použití při přípravě pokrmů - zvolí vhodnou předběžnou úpravu jednotlivých surovin - umí vyrobit různé druhy čerstvé pasty a umí připravit domácí gnocchi			
- připraví kalkulaci pokrmu - připraví žádanku na nákup surovin - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní bezmasý pokrm a salátu - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy	9. Ročníková zkouška - příprava bezmasého pokrmu - příprava složitějšího salátu		
- 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		
- 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		II.
- připraví kalkulaci pokrmu - připraví žádanku na nákup surovin - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm	6. Pololetní zkouška - příprava masitého pokrmu kulinářskou technikou dušení		

<ul style="list-style-type: none"> - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy 			
<ul style="list-style-type: none"> - 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 kulinárních technik při zpracování - připraví základní pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny 	<p>3. Úpravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - jak pracovat s rybami - jak pracovat s drůbeží - jak pracovat se zvěřinou <p>Praktické cvičení: úprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - připraví kalkulaci pokrmu - připraví žádanku na nákup surovin - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy 	<p>8. Ročníková zkouška</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmu národní kuchyně 		
<ul style="list-style-type: none"> - opakuje a upevňuje probrané učivo 2. ročníku - provádí administrativní činnosti nutné pro přípravu pokrmu - ovládá hygienické a bezpečnostní předpisy 	<p>1. Opakování znalostí a dovedností 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava jednoduchého menu na základě získaných kompetencí 1. ročníku 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>2. Zvláštní příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p>III.</p>

	pro akce mimo stravovací zařízení - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 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 vybrané druhy speciálních pokrmů - dokáže reagovat na požadavky složité obsluhy - zná použití speciálního inventáře - vytváří vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků - dokáže doplnit pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost - přiřazuje vhodné přílohy	4. Příprava speciálních pokrmů - příprava speciálních polévek, omáček - speciální teplé předkrmy, pokrmy ze zeleniny - nákypy, pudinky - příprava pokrmů dle vlastní kalkulace Praktické cvičení: Příprava speciálních polévek a omáček		
- připraví kalkulaci pokrmu - připraví žádanku na nákup surovin - zajistí nákup surovin - podle zvolených receptur připraví konkrétní pokrm - organizuje si práci v kuchyni - pracuje v souladu s hygienickými a bezpečnostními Předpisy	5. Pololetní zkouška - příprava pokrmu na objednávku dle vlastní receptury		

<ul style="list-style-type: none"> - zná vhodnost jednotlivých úprav - dokáže doplnit pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost - přiřazuje vhodné přílohy 	<p>6. Zvláštní úpravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - rožnění, grilování, konfitování, sous-vide, papilota - kombinace s vhodnými druhy surovin <p>Praktické cvičení: použití moderních technologií při přípravě pokrmů</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>7. Příprava moučníků, moučných pokrmů a pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Praktické cvičení: využití moderních technik při přípravě moučníků</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mezinárodní kuchyně - umí připravit vybrané pokrmy jednotlivých mezinárodních kuchyní - zná postup přípravy pokrmů v cizím jazyce - sushi konzumuje hůlkami, správně servírují 	<p>8. Pokrmy cizích kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika vybraných cizích kuchyní - úprava typických pokrmů cizích kuchyní - anglická, německá, francouzská, španělská kuchyně - sushi, korýši, měkkýši <p>Praktické cvičení: příprava tradičních pokrmů zahraničních kuchyní</p>		

Název předmětu	Speciální technologie		
	I.	II.	III.
ročník:	0	0	2
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 dovednosti o speciálních technologických postupech, způsobem opracování a technologii zpracování potravin nad rámec osnovy předmětu Technologie.
- 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 exkurse 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 tématické celky, které vyměřují jednotlivé oblasti úpravy pokrmů v dietním stravování, cizích kuchyní, etnických skupin a zpracování exotických surovin.

Učební pomůcky

Učebnice, receptury zahraniční kuchyně, tabulky výživových hodnot, odborná literatura, odborné časopisy, audiovizuální pomůcky (DVD, CD, Video) 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

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

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti :

- týmová komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- 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,

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
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje vědomosti o profesních spolcích - orientuje se v rozdílech jednotlivých spolků - zná nejdůležitější profesní soutěže 	1. Profesní sdružení <ul style="list-style-type: none"> - historie - současnost - přínosy - odborné soutěže profesionálů 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - umí charakterizovat jednotlivé regionální kuchyně 	2. Regionální kuchyně Česka <ul style="list-style-type: none"> - regionální odlišnosti v přípravě pokrmů - regionální speciality 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů v dopravních prostředcích - nabídka sortimentu - příprava pokrmů v přírodě 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v moderních technologiích - dokáže rozeznat a správně využít nové technologie při přípravě pokrmů a organizaci práce ve výrobním středisku 	5. Moderní technologie <ul style="list-style-type: none"> - trendy ve varné technologii - ICT ve výrobním středisku 		

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v problematice zásobování a uskladnění surovin - umí sestavit vlastní kalkulaci - chápe důvodu pro maximální využití surovin při přípravě pokrmů - orientuje se v nákladech a výnosech výrobního střediska 	<p>6. Administrativa výrobního střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásobování a skladové hospodářství - kalkulace pokrmů - efektivní vytěžování surovin - práce s odbornou literaturou, je schopen provádět administrativní činnosti spojené s výrobou, nákup surovin, vyúčtování 		
<ul style="list-style-type: none"> - konzultuje práci na SOP 	<p>7. Opakování k ZUZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava k ZUZ - příprava SOP 		

Název předmětu	Potraviny a výživa		
	I.	II.	III.
ročník:			
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 vedená 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 (DVD, CD, Video), 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

Z klíčových kompetencí předmět potraviny a výživa u žáků rozvíjí zejména tyto kompetence :
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 efektivně 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.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- komunikovat a vyjednávat, učí 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 : - 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 - využívá znalosti z oblasti hygieny, skladování a ekologie potravin při jejich likvidaci - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy	4. Potraviny živočišného původu - rozdělení, složení, význam ve výživě, skladování, konzervování, použití v SK a TK - mléko a mléčné výrobky, sýry - vejce		

	- rostlinné a živočišné tuky, skladování a použití		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>1. Maso a masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - maso a vnitřnosti - rozdělení, zrání masa, jakost, a její posouzení skladování, vady <p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy <p>Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy <p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy <p>Skopové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy <p>Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, výrobky, odležení masa <p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, znaky čerstvých ryb, nákup a úprava, vnitřnosti, kaviár, výrobky <p>Korýši, měkkýši</p>		II.

	<ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, význam ve výživě, tržní druhy, výrobky Masné výrobky <ul style="list-style-type: none"> - vařené, pečené, uzené, polotovary, masné Konzervy, vady, skladování 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristiky a vhodnost použití konvenienčí v současné gastronomii - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy 	2. Konvenience <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení, význam ve stravování skladování 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - nealkoholické nápoje - alkoholické nápoje - význam, rozdělení a jejich skladování 		
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje teoretické i praktické znalosti získané v I. a II. ročníku studia 	1. Úvod a opakování <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s vyučovací látkou pro III. ročník - opakování učiva I. a II. ročníku 		
<ul style="list-style-type: none"> - chápe princip přeměny látek a energií v organismu - dokáže vysvětlí princip trávení a vstřebání živin - popíše základní prvky trávicí soustavy 	2. Fyziologie výživy <ul style="list-style-type: none"> - 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 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit a charakterizovat zásady racionální výživy - popíše základní směry ve výživě - pracuje s doporučenými denními dávkami živin a to jak 	3. Zásady správné výživy a stravování <ul style="list-style-type: none"> - výživová norma, doporučené denní dávky živin - hlavní zásady racionální výživy - druhy stravy, směry ve výživě 		

<p>v léčebné výživě tak i v diferencovaném stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy 	<ul style="list-style-type: none"> - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - diferencované stravování, použití vhodných potravin a koření - léčebná výživa – dietní stravování, použití, vhodných potravin a koření - školní stravování 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>4. Stanovení energetické a biologické hodnoty pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - energetická, biologická a nutriční hodnota pokrmů, tabulky výživových hodnot poživatin výživové normy - sestavování jídelníčků dle zásad správné výživy a gastronomických pravidel - ztráty živin při skladování a úpravě potravin a pokrmů 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>5. Hygiena, ekologická výroba</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla hygieny - nákazy a otravy z potravin - alimentární nákazy - hygiena oběhu a zpracování potravin a pokrmů – HACCP, kritické body HACCP 		
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje své znalosti z teoretické a odborné přípravy na jednotlivé okruhy stanovené k závěrečným zkouškám - konzultuje podklady pro závěrečnou práci 	<p>6. Příprava na závěrečné učňovské zkoušky</p>		

Název předmětu	Zařízení a provoz		
	I.	II.	III.
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 vedená 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 (DVD, CD a video), 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

Z klíčových kompetencí předmět potraviny a výživa u žáků rozvíjí zejména tyto kompetence :

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.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti:

- komunikovat a vyjednávat, učí 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	4. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - sporáky, kotle - zařízení pro smažení a pečení - smažicí pánve, cukrářské pece		

v oblasti bezpečnosti a hygieny práce	<ul style="list-style-type: none"> - grily, mikrovlnné trouby, konvektomatu - horkovzdušné pece 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - zařízení pro výrobu teplé vody - mycí dřezy, mycí stroje - stroje na čištění stříbra a skla - hygiena a bezpečnost 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - zařízení pro ohřev inventáře - vliv tepla na pokrmy - zařízení pro výdej teplých pokrmů a nápojů - zařízení pro převoz jídel a nápojů - termosy a termoporty 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - význam skladování potravin a materiálu - druhy skladů a jejich vybavení - způsoby chlazení - druhy chladících zařízení - druhy mrazících zařízení - údržba a hygienické čištění 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - členění odbytových středisek - vybavení středisek – nábytek, inventář, dekorace - kategorie ubytovacích závodů a jejich vybavení, recepcce, hotelová hala, lůžková část, ostatní prostory - moderní informační a řídicí systémy hotelu 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve znalostech probraného učiva I. ročníku 	9. Opakování učiva		

Název předmětu	Stolničení		
	I.	II.	III.
ročník:	1	1	1
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 odborné učebnice, 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. V průběhu roku žáci napíší v každém pololetí 2 písemné práce.

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

Komunikační 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 sestavovat jídelní a nápojové lístky vhodné do specifických středisek
- orientuje se ve vybavení středisek a umí je plně využívat

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
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vývoj pohostinství a jeho úrovně v jednotlivých historických obdobích - orientuje se v historii českého pohostinství 	<p>Historie pohostinství</p> <ul style="list-style-type: none"> - starověk - novověk - české pohostinství 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje pracovní a osobní hygienu - zdůvodní nutnost dodržování hygieny v gastronomii - umí se správně orientovat ve vhodném pracovním oblečení a odůvodní jeho správnou funkci - rozezná základní charakterové vlastnosti zákazníků a přiměřeně umí reagovat na jejich přání - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - uvede základní principy oboru barman, barista, sommeliér 	<p>Hygiena v pohostinství</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní, osobní <p>Bezpečnost práce na pracovišti</p> <p>Osobnost číšníka</p> <ul style="list-style-type: none"> - profesní znalosti, dovednosti a vystupování - osobní vybavení, vhodné oblečení <p>Základy psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - typologie hostů <p>Základní společenská a profesní pravidla</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve všech druzích inventáře potřebného k servisu a při práci v obsluze hostů - ovládá pravidla použití, ošetřování a skladování inventáře 	<p>Inventář</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, použití, skladování, ošetřování - příprava pracoviště před, během a po skončení provozu 		
<ul style="list-style-type: none"> - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - zdůvodní a rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy - posoudí vhodnost použití způsobu obsluhy do jednotlivých provozoven 	<p>Formy nabídky a prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby nabídky <p>Základní pravidla obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady a technika obsluhy 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - prakticky používá JL a NL, umí hostovi poradit při výběru pokrmů a nápojů - zná rozdíly jednotlivých NL v provozovnách 	<p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový <p>Technika jednoduché obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktická cvičení <p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večere - servis moučníků a předkrmů - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb - vyúčtování s hostem, odvod tržeb <p>Jídelní a nápojový lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavování JL, NL, menu - rozdíly v jednotlivých provozovnách 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé skupiny nápojů - uvede příklady jednotlivých skupin nápojů - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů 	<p>Nealko nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení na skupiny - klasická nabídka na trhu - studené a teplé nápoje - servis nápojů a příprava 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými systémy obsluhy - posoudí vhodnost jednotlivých systémů 	<p>Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - systém vrchního číšníka, rajónový a jejich použití v praxi 		
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje gastronomická pravidla - sestavuje NL, JL a menu 	<p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - JL, NL, menu: tvorba a sestavování, grafická úprava 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - objasní nižší a vyšší formu složité obsluhy - vysvětlí vhodnost použití správného inventáře 	<p>Složité obsluha - nižší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - překládání pokrmů, <p>Složité obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - flambování, dranzírování 		

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii tohoto nápoje - popíše suroviny a postup výroby piva - rozlišuje druhy piv - popíše použití a ošetřování výčepního zařízení 	<p>Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie, suroviny, výroba, druhy - nabídka na trhu <p>Servis piva</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné sklo, ošetřování skla a výčepní stolice - vhodná teplota servisu 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam tohoto nápoje - zná a umí rozlišit bílé i modré odrůdy pěstované v ČR - rozlišuje jednotlivé druhy vín a jejich popis - umí popsat výrobu přírodních, šumivých, kořeněných i likérových vín - zná umístění vinic v České republice a umí je zařadit dle vinařského zákona do zón, oblastí i podoblastí - vysvětlí vhodnost skla k servisu vína - objasní rozdíl mezi servisem sommeliérským způsobem a číšnickým servisem 	<p>Víno</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam vína v nápojové gastronomii - bílé a modré odrůdy - dělení vína dle jakosti a podle výroby - výroba jednotlivých druhů – přírodních, šumivých, kořeněných i likérových vín - vinařský zeměpis ČR <p>Servis vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla, vhodnost skla, teplota, - číšnický a sommeliérský způsob servisu 		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje menu - vyjmenuje druhy menu a sestaví jednotlivá menu, rozlišuje vhodné nápoje a doplní je do menu - sestavuje NL, VL 	<p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla sestavování složitých a slavnostních menu, grafická úprava - doplňování vhodných nápojů k pokrmům - NL, linný lístek 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozů a v jejich klasifikaci a kategorizaci - orientuje se v organizačních složkách hotelu a jejich fungování 	<p>Hotelový provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasifikace a kategorizace ubytovacích zařízení - výrobní, odbytová a ubytovací střediska - organizační struktura hotelu 		

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	Odbyt <ul style="list-style-type: none"> - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - organizační zajištění akcí - propagace: reklama, konkurence - estetika provozovny - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní rozdíly ve výrobě a dělení lihovin - uvede druhy lihovin podle vstupních surovin - vysvětlí vhodnost skla při servisu lihovin - uvede základní pravidla servisu lihovin 	Lihoviny a likéry <ul style="list-style-type: none"> - výroba, druhy, dělení dle základních surovin Servis lihovin <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla, vhodnost skla, teplota, trendy, rituály v českých barech 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam MN, rozlišuje druhy MN - ovládá správnou přípravu MN a jejich správný servis - orientuje se ve vybavení pracoviště barmana 	Míchané nápoje (MN) <ul style="list-style-type: none"> - 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		
- charakterizuje jednotlivá společenská setkání	Společenská setkání - Číše vína, koktejl, hudební slavnost apod.		
	Samostatná odborná práce - tvorba menu, charakteristika nápojů		
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - vysvětluje obsah důležitých písemností při přípravě a průběhu konání těchto hostin	Slavnostní hostiny - banket, slavnostní večere a obědy - organizace práce - vhodnost výzdoby a menu		
- definuje slavnostní hostiny - popisuje rautové stoly - vysvětlí rozdělení práce při konání slavnostních hostin	Slavnostní hostiny - raut, recepce, slavnostní večere a obědy - organizace práce - vhodnost výzdoby a menu		
- vysvětluje obsah důležitých písemností při přípravě a průběhu konání těchto hostin - spočítá kalkulace jednotlivých pokrmů i nápojů - podílí se na organizaci práce	Organizace práce a dokumenty k organizaci SH - důležité písemnosti (kalkulace, protokol, komando, scénář)		
- objasňuje rozdíly obsluhy dopravních prostředcích	Obsluha v dopravních prostředcích - vlak, loď, autobus, letadlo		
- tradiční i trendová společenská střediska rozlišuje vhodnost obsluhy a sortimentu pro jednotlivá střediska	Společensko zábavní střediska - tradiční (koliby, salaše, varieté, kabarety) - trendová (diskotéky, kluby, herny, casina)		
- volí a používá základní marketingové nástroje	Marketing v gastronomii		
	Příprava k ZUZ		

Název předmětu	Společenská výchova		
	I.	II.	III.
ročník:			
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

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. Žák/žákyně :

Komunikativní kompetence

- 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.

Sociální kompetence

- jsou schopni adaptace na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů

- jsou schopni nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

Personální kompetence

- jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

- si stanovují cíle podle svých schopností

- přijímají radu i kritiku a pečují o své fyzické i duševní zdraví

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli, dokáží využívat poradenských služeb

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata. Žáci/žákyně :

Občan v demokratické společnosti

- jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

- dovedou jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení

Člověk a životní prostředí

- jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli, efektivně pracovali s informacemi, tj. uměli je získávat a kriticky vyhodnocovat. - -

- se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu

Člověk a svět práce

- jsou vedeni k tomu, uvědomovat si zodpovědnost za vlastní životy, význam vzdělání pro život

- jsou 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

- jsou vedeni k používání základního aplikačního programové vybavení počítače, nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání

- jsou vedeni k práci s informacemi a komunikačními prostředky

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 - rozpozná typy hostů, reaguje na projevy jejich chování a snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné a neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	3. Osobnost - pojem a charakteristika osobnosti - typy temperamentu - zásady asertivního chování		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Při komunikaci respektuje národní mentalitu a zvyklosti hosta</p>	<p>4. Základní dovednosti v profesní komunikaci</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		
	I.	II.	III.
ročník:			
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 a pomocných látek a přísad pro výrobu.
 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 surovina 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 akcích školy, kde prezentují své výrobky.
 Žáci vyplňují předepsanou provozní evidenci.

Důsledné třídění odpadu vede k souladu s principy ochrany životního prostředí
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.
Posuzuje se přístup k pracovním úkolům, kvalita odvedené práce, schopnost spolupracovat.
Podle těchto kritérií je žák hodnocen i finančně formou kapesného. Výše kapesného je dána Příkazem ředitele školy, který je zpracován na základě směrnic MŠMT.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu ke zvolenému oboru.
Klíčovým momentem je budování pozitivního vztahu k práci, pracovním návykům, odpovědnosti za kolektiv pracovníků.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a životní prostředí

– žáci jsou vedeni k úspoře energií, využití surovin. Třídění odpadů.

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.

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 - vypočítá si potřebné množství surovin	3. Práce s recepturou a podklady pro výrobu pokrmů - náležitosti receptury - úprava receptur do profesionální podoby - normování surovin dle receptury - základní velikosti porcí pokrmů		

<ul style="list-style-type: none"> - umí správně použít jednotlivé druhy nožů - dokáže nabrousit a ošetřit správně nůž - ovládá různé způsoby předběžné úpravy surovin 	4. Předběžná úprava surovin <ul style="list-style-type: none"> - druhy nožů a použití - broušení a ošetřování nožů - techniky krájení - předběžná úprava rostlinného původu - předběžná úprava živočišného původu 		
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednotlivé druhy salátů - správně dochucuje - používá správný inventář a nástroje 	5. Příprava salátů <ul style="list-style-type: none"> - příprava zeleninových a ovocných přílohových salátů 		
<ul style="list-style-type: none"> - umí připravit jednotlivé druhy vývarů a polévek - zvládá přípravu jíšky a správně jí používá - správně dochucuje - rozeznává vhodné tepelné úpravy u zavářek a vložek - ovládá techniku přípravy 	6. Příprava polévek a vývarů <ul style="list-style-type: none"> - kulinářský postup vaření surovin a přípravy vývarů a jíšky - příprava jednotlivých druhů polévek - příprava vložek a zavářek 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná technologické postupy přípravy příloh a bezmasých pokrmů - dokáže vhodně upravit a prezentovat pokrm na talíři 	7. Příprava příloh a bezmasých pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - příprava příloh dle základní suroviny - příprava bezmasých pokrmů dle základní suroviny - prezentace pokrmů na talíři 		
Žák/žákyně : <ul style="list-style-type: none"> - 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 pomoc při úrazu na 	1. Úvod <ul style="list-style-type: none"> - základní hygienické předpisy - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví - požární ochrana - povinnosti kuchaře - seznámení se zařízením kuchyně a inventářem 		II.

<p>pracovišti</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu 	<ul style="list-style-type: none"> - výrobní střediska 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>2. Seznámení s výrobním střediskem</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava výrobního střediska - seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou - základy normování 		
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní rozdělení masa, vnitřností a jejich využití v přípravě pokrmů - využívá kulinářské postupy úpravě pokrmů z masa a vnitřností - dokáže připravit pokrm české kuchyně - umí pokrm správně prezentovat - správně používá jednotlivé tepelné úpravy 	<p>3. Úprava všech druhů masa a vnitřností s využitím základních tepelných úprav a kulinářských technik a úprava tradičních pokrmů české kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcování masa a vnitřností při předběžné úpravě i po tepelném opracování - vaření - dušení, zeleninové základy, dokončování omáček - pečení, příprava šťáv - smažení na pánvi, fritéze, v konvektomatu - prezentace pokrmů a expedice 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienické zásady při přípravě mletých mas - správně používá stroje k přípravě mletého masa - umí správně připravit mleté masa - ovládá technologické postupy přípravy mletého masa 	<p>4. Příprava pokrmů s využitím mletých mas</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava mletého masa - dochucování - tepelné opracování 		

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže správně dochutit mleté maso 			
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 pomoc při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu 	<p>1. Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní hygienické předpisy - HACCP - bezpečnost a ochrana zdraví - požární ochrana - povinnosti kuchaře - seznámení se zařízením kuchyně a inventářem - výrobní střediska 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>2. Seznámení s výrobním střediskem</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava výrobního střediska - seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou - základy normování 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - umí si připravit pracoviště před zahájením prodeje pokrmů na objednávku - využívá správných částí masa - ovládá techniky předběžné přípravy a marinování - dokáže připravit pokrmy všemi kulinářskými metodami - vhodně doplňuje pokrmy omáčkami, šťávami a přílohami - správně pokrmy dokončuje a upravuje na talíři 	<p>3. Příprava pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště (inventář, nástroje, suroviny) - předběžná příprava vhodných mas (opracování a porcování, marinování) - tepelná úprava minutkových mas (konfitování, sous vide, pečení na pánvi, na grilu, na roštu, v papilotě a alobalu, pečení v konvektomatu - dokončování pokrmů, příprava omáček a šťáv - příprava příloh vhodných k pokrmům na 		

	objednávku - prezentace a úprava na talíři		
- při přípravě pokrmů umí pokrm připravit tak, aby odpovídal náboženským zvyklostem - orientuje se v pokrmech mezinárodní kuchyně	4. Zahraniční kuchyně - zásady při přípravě mezinárodní kuchyně - náboženské odlišnosti		III.
- připravuje základní výrobky studené kuchyně - připravuje galantiny, paštiky - připravuje slavnostní mísy - dodržuje hygienické zásady - ovládá techniky vykrajování zeleniny a ovoce	5. Příprava pokrmů studené kuchyně - příprava pracoviště a organizace - hygiena přípravy pokrmů (teplotní řetězec) - základní výrobky (saláty, pomazánky, krémy, másla, pečivo, omáčky, aspik, krycí omáčka) - úprava mas (galantiny, paštiky, pěny) - příprava výrobků z vajec - příprava výrobků z uzenin a sýrů - úprava výrobků ze zeleniny a ovoce - příprava slavnostních mís - carving		
- umí připravit základní těsta a náplně - připravuje restaurační moučníky - připravuje moučné pokrmy - správně pokrmy upravuje na talíři	6. Příprava moučníků, moučných pokrmů - příprava základních těst - příprava náplní - příprava restauračních moučníků - příprava moučných pokrmů - prezentace a úprava na talíři		

POPIS PODMÍNEK VÝUKY

Materiální podmínky

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
<p>Kmenová učebna pro 30 žáků (7 učeben vybaveno interaktivní tabulí – InterWrite, SmartBoard s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem)</p>	23	Keramické školní tabule TV + videa s DVD přehrávačem Mobilní zpětný projektor 3 učebny – dataprojektor s PC Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, výukové CD-ROMy, obrazové materiály
<p>Učebna vybavená výpočetní technikou (výuka předmětů práce s počítačem, technika administrativy, obchodní korespondence, podnikání v hotelnictví, účetnictví, hotelový software), 1x učebna volně přístupná v odpoledních hodinách po celý týden pro potřeby žáků školy</p>	3	Připojení do sítě, internet Softwarové vybavení Windows XP/2000, Office 2003 Programy pro výuku psaní na stroji, účetnictví, hotelový software a další Multimediální výukové programy
<p>Technologie přípravy pokrmů (cvičná kuchyně, která seznamuje žáky s běžným provozem v restaurační kuchyni)</p>	2	Konvektomaty Pracovní linka Profesionální sada nožů aj.
<p>Technika obsluhy služeb (učebny Techniky obsluhy služeb, provoz baru a restaurace ve školní jídelně)</p>	2	Výčepní zařízení od společnosti Plzeňský prazdroj Kávovary, výrobnyky ledu Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, přístroje, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky, barový inventář) TV+video a DVD přehrávače
<p>Tělesná výchova (nová tělocvična dokončena v roce 2009, včetně nového vybavení)</p>	2	Vybavení posilovny (2009) Vlastní sportovní náčiní pro výuku TEV
<p>Knihovna</p>	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, povinná četba, časopisy, výukové CD-ROMy, videokazety, DVD
<p>Školní jídelna (simulace reálného provozu firmy – jídelna U Kantora)</p>	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 (rekonstrukce v roce 2008), 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 sebeevaluace
- 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 zabezpeč 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

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
<ul style="list-style-type: none"> • Grandhotel PUPP Karlovy Vary • Hotel PRINCE DE LIGNE Teplice • Hotel Cascada Most • Hotel OSTROV Tisá • Clarion Congres hotel Ústí nad Labem • Hotel Větruše Ústí nad Labem 	<ul style="list-style-type: none"> • Lázně Teplice, a.s. • SODEXHO • Plzeňský Prazdroj • Vitana Byšice • RS Catering Roman Sluka • Česká barmanská asociace • Asociace hotelů a restaurací ČR • Český porcelán a.s. • Nowaco • Makro • Asociace kuchařů a cukrářů ČR • Pražský hrad 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Zdeněk Javorský, Václav Kulhánek
- Sommelierský kurz – lektor Ing. Karel Babka, Ivana Prokešová
- Kurz studené kuchyně – lektor Roman Rumler
- Kurz baristiky – lektor Václav Kulhánek, Michal Kříčka

AUTORSKÝ KOLEKTIV

Školní vzdělávací program **Kuchař** byl zpracován v období leden – červen 2017 za přičinění níže uvedeného autorského týmu :

- Mgr. Jiří Nekuda, koordinátor tvorby ŠVP
- Mgr. Josef Huf
- Bc. Adéla Filipová
- Ing. Lenka Kypová
- Ing. Hana Šplíchalová
- Bc. Ivana Prokešová
- Mgr. Kateřina Řeháčková
- Mgr. Pavel Vašíček
- Mgr. Jitka Vrátilová
- Bc. Roman Rumler
- Bc. Václav Kulhánek