



Školní vzdělávací program : Kuchař

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy : Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, příspěvková organizace
Benešovo náměstí 1/604, 415 49 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 : tříleté denní studium

Jméno ředitele : Mgr. Jiří Nekuda

Osoba určená pro
komunikaci za školou : Michaela Habenichtová

Kontakty na školu : tel : 417 537 730 mobil : 608 482 072 fax : 417 539 029
e-mail : hotelovka@sostp.cz <http://www.sostp.cz/>

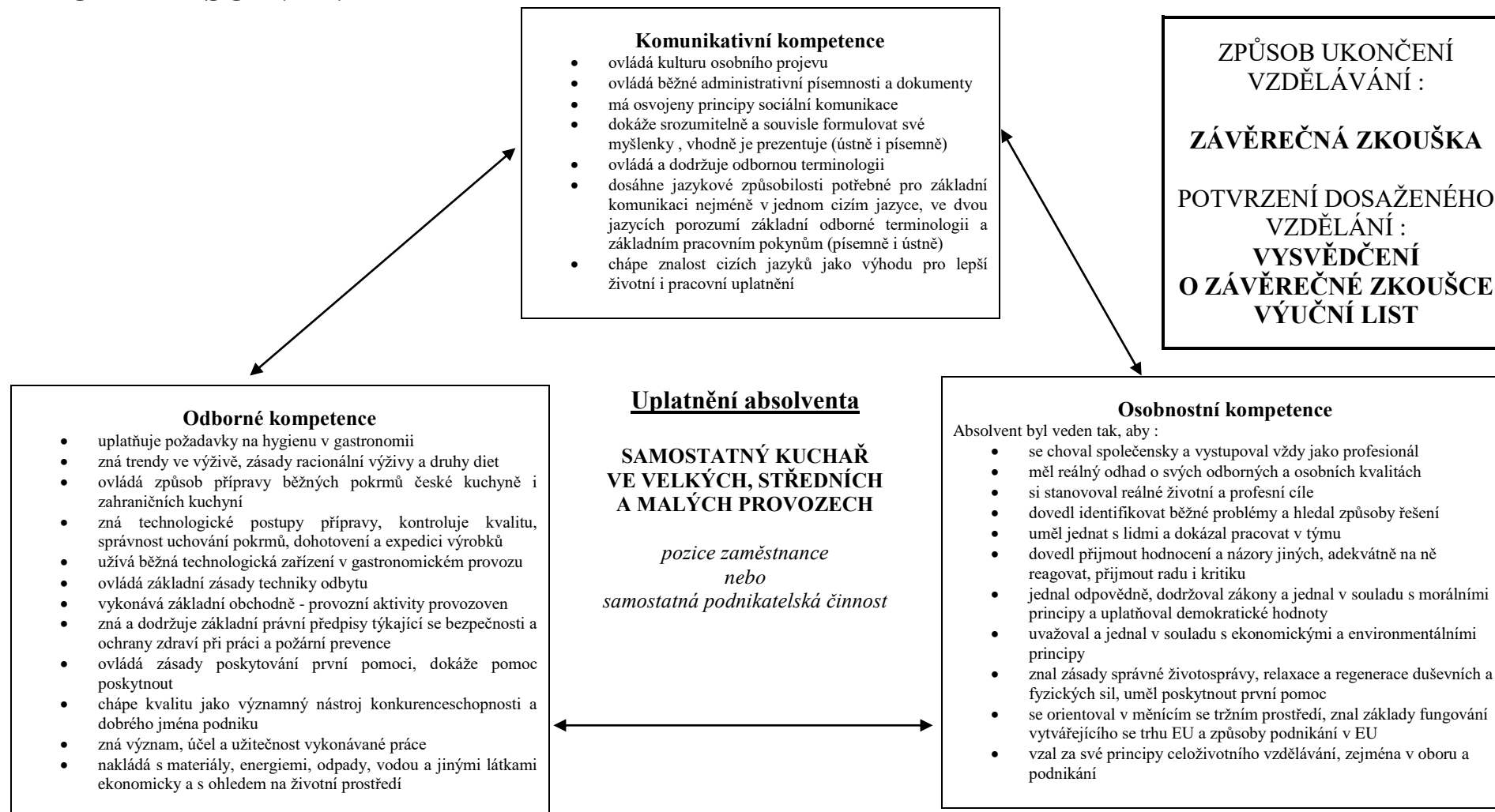
Platnost
školního vzdělávacího programu : od 1. září 2017 počínaje prvním ročníkem

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	18
Český jazyk	18
První cizí jazyk (Anglický jazyk)	25
První cizí jazyk (Německý jazyk)	34
Druhý cizí jazyk (Anglický jazyk)	45
Druhý cizí jazyk (Německý jazyk)	51
Základy společenských věd	60
Základy přírodních věd	70

Matematika	78
Literatura a kultura	82
Tělesná výchova	86
Práce s počítačem	97
Ekonomika a podnikání	104
Technologie přípravy pokrmů	109
Speciální technologie	117
Potraviny a výživa	122
Zařízení a provoz	128
Stolničení	133
Společenská výchova	140
Odborný výcvik	144
POPIS PODMÍNEK VÝUKY	151
Materiální podmínky	151
Další prostory	152
Personální podmínky	152
Organizační podmínky	153
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	153
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	155
AUTORSKÝ KOLEKTIV	157

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 s § 60 zákona č. 561/2004 Sb.
 - 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/žákyn :

- 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 kurzu dekorativního vyřezávání zeleniny a floristiky, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. 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 prvotřídní hotely v Praze, Karlových Varech, Ústí nad Labem a Teplicích. Prostředí těchto luxusních hotelových provozů významně rozvíjí odborné kompetence a celkově formuje osobnost žáků/žákyn, 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 zletilí žáci a žákyně vykonávat ve vybraných destinacích Německa, Irska, Anglie a Walesu.
- Škola považuje získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi důležité a kvalitní a proto každoročně rozšiřuje možnosti odborných zahraničních stáží zapojením do programu Leonardo da Vinci.
- 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 vyjádřeno 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 Vladimír 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 přiznanými podpůrnými opatřeními zvolí, obvykle jde o podpisy příslušných učitelů pod vypracovaný formulář a zaznamenání IVP do školní matriky.

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

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

UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	Zkratka	I.	II.	III.	Celkem
český jazyk a komunikace	CJK	1	1	1	3
první cizí jazyk	ANJ/NJ	2 (2)	2 (2)	2 (2)	6 (6)
druhý cizí jazyk	NEJ/AJ	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	1	1	3
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
stolníčení	STO	1	1	1	3
společenská výchova	SPV	0	0,5	0	0,5
<i>Teoretická příprava</i>		17,5 (7)	17,5 (7,5)	17,5 (7)	52,5 (21,5)
odborný výcvik	ODV	15	17,5	17,5	50
Celkem		32,5 (7)	35 (7,5)	35 (7)	102,5 (21,5)

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, floristika

Přehled využití týdnů v období školního roku

	I.	II.	III.
vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
sportovní kurz	1	0	0
projektový týden	1	1	1
závěrečná zkouška	0	0	2
časová rezerva (praxe v zahraničí, kurzy, exkurze, opakování učiva)	5	6	4
CELKEM TÝDNŮ	40	40	40

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	10	320	První cizí jazyk	6	198
			Druhý cizí 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	3	96	Matematika	3	99
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura a kultura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	99
Vzdělávání v ICT	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	Stolničení	3	99
			Odborný výcvik	4	132
Komunikace ve službách	2	64	Společenská výchova	0,5	16,5
			Odborný výcvik	1,5	49,5
Disponibilní hodiny	44	1 408	Odborný výcvik	44,5	1 468,5
Celkem	96	3 072	Celkem	102,5	3 382,5

Název předmětu	Český jazyk		
	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 tématického 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 potencionálními 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	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně : - vymezí postavení českého jazyka mezi ostatními evropskými jazyky - definuje pojem národní jazyk - odlišuje útvary národního jazyka - pochopí důležitost jazykové kultury a péče o jazyk	Čeština jako národní jazyk: - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura		I.
- uplatňuje znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, vě, mě, předložky s, z a předpony s-,z-, velká písmena) - pracuje samostatně s Pravidly českého pravopisu	Pravopis: - hlavní principy českého pravopisu - vyjmenovaná slova, psaní bje/bě, pě, vje/vě, mně/mě, předpony s-, z-, vz-, psaní velkých písmen		
- popíše fáze slohotvorného procesu - vymezí rozdíl mezi objektivními a subjektivními slohotvornými činiteli a posoudí jejich vliv při slohotvorném procesu - uvede rozdíly projevů psaných a nepsaných, připravených a nepřipravených, formálních a neformálních, komunikace přímé a nepřímé, monologu a dialogu - rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů	Nauka o slohu (Stylistika): - 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		
- vymezí základní znaky prostě sdělovacího stylu	Stylistika: - prostě sdělovací styl, znaky PSS		

<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si jazykové prostředky charakteristické pro prostě sdělovací styl - vytvoří samostatně po přípravě vlastní text – charakteristiku, vypravování 	<ul style="list-style-type: none"> - jazykové prostředky PSS - slohové útvary PSS (vyprávění, popis osoby, charakteristika) 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak je organizována knihovni služba - je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami a dalšími tištěnými zdroji informací a periodiky 	<p>Informatická výchova:</p> <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 	<p>Nauka o zvukové stránce jazyka:</p> <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 	<p>Pravopis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koncovky podstatných jmen - koncovky přídavných jmen - shoda podmětu s přísudkem 		
<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 	<p>Slovní zásoba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba z hlediska stylistického - obohacování slovní zásoby - tvoření slov - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie 		II.

<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 druzích 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.	III.
počet hodin :	2(2)	2(2)	2(2)
počet hodin celkem :	66	66	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 jejich 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-audio CD řada doplňující sadu učebnic a pracovních sešitů
- 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 (pololetní test)
- 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"> - popíše osobu pomocí jejího zaměstnání -omluví se, sdělí, že nerozumí -zjistí otázkou osobní detaily druhé osoby 	<p>Gramatika: Sloveso: to be – záporná věta a otázka Vazba: a/an + job</p> <p>Reálie: Zaměstnání Osobní informace Fráze konverzační</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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>Gramatika: Přivlastňovací pád Přivlastňovací zájmena III Sloveso <i>to have</i> kladná věta Vazba přídavné a podstatné jméno Abeceda</p> <p>Reálie: Rodina Telefonování Emailová adresa</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku 	<p>Maso, ryby Způsoby přípravy pokrmů Kuchyňské spotřebiče a nástroje</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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>Gramatika: Přítomný čas prostý – kladná, záporná věta a otázka Člen neurčitý Číslovky 1-100 Sloveso <i>to like</i></p> <p>Reálie: Jazyky a národnosti</p>		

	Sport Jídlo a pití Ceny		
-uvede, kde bydlí a pracuje 3. osoba - používá frekvenční příslovce v jednoduchých větách -ptá se na čas, odpovídá -vyjmenuje dny v týdnu - správně používá časové předložky	Gramatika: Přítomný prostý II Frekvenční příslovce Ustálená slovní spojení se slovesem Reálie: Hodiny Dny v týdnu Předložky času		
- Vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Pekařské výrobky Obiloviny a luštěniny		
- pomocí tázacích zájmen zjišťuje informace o 3. Osobě -ukazuje na podstatná jména okolo sebe a používá správná ukazovací zájmena. -k základním přídavným jménům přiřazuje jejich antonyma -napíše jednoduchý pohled z dovolené	Gramatika: Tázací zájmena Zájmena se 4. Pádem Ukazovací zájmena Přídavná jména-antonyma Otázka s <i>Can</i> Reálie: Místa ve městě Pohled		II.
- uvede vzájemnou polohu předmětů - vyjmenuje typická zařízení a budovy ve městě - naviguje 3. osobu do cíle, sám je schopen podle navigace do cíle dorazit	Gramatika: Popisná vazba Předložky místa Určování směru Reálie:		

	Místnosti a nábytek Vybavení pokoje		
- Vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur v 3. ročníku	Mléčné produkty Koření a bylinky		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 Vyjádření letopočtů Řadové číslovky Reálie: Měsíce Datum		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 Turistika ve městě		
uvede své vlastní schopnosti a dovednosti v běžném životě <ul style="list-style-type: none"> - popíše míru svých dovedností a schopností - popíše umělecké i profesní dovednosti jiných osob - používá v hovoru společenského fráze 	Gramatika: Modální sloveso – can, kladná věta, zápor, otázka Příslovce Ustálené vazby Přídavná jména		

	Reálie: Společenské fráze - nabídka pomoci, požádání o pomoc		
- Vyjmenuje rozšířenou slovní zásobu, která je základem k tvorbě receptur a menu	Restaurace, bar, kavárna Rychlé občerstvení Snídaně, oběd, večeře		III.
-požádá o občerstvení a nabídne ho - popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných - rozlišuje <i>mám rád</i> a <i>rád bych</i> - pojmenuje základní názvy jídel - orientuje se v menu - provede jednoduchou objednávku v restauraci	Gramatika: Nabídka – <i>chtěl bys..?</i> Zájmena <i>some/any</i> <i>Like X would like</i> Reálie: Nakupování, jídlo, v restauraci Jídelní lístek Informační cedule		
- 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 Reálie: Barvy Oblečení		
- uvede plánované události, záměry do budoucna a vlastní plány do života	Gramatika: Časové spojení pro vyjádření budoucnosti Sloveso <i>going to</i>		

<ul style="list-style-type: none"> - popíše právě probíhající události a jevy a odliší je od událostí a jevů obecně platných - popřeje do budoucnosti, podá návrh - 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 	<p>Shrnutí časů</p> <p>Stupňování přídavných jmen</p> <p>Předpřítomný čas</p> <p>Výrazy s předpřítomným časem</p> <p>Příčestí minulé</p> <p>Formální dopis</p> <p>Reálie:</p> <p>Plány do budoucna</p> <p>Příprava menu, receptury</p>		
--	---	--	--

Název předmětu	První cizí jazyk - Německý jazyk		
	I.	II.	III.
ročník :			
počet hodin :	2(2)	2(2)	2(2)
počet hodin celkem :	66	66	66

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 A2+. 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, diskusní), 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
- slovníky dvojjazyčné – sada pro celou jazykovou skupinu

- nástěnné mapy německy mluvících zemí
- stolní mapy německy mluvících zemí v sadě pro celou skupinu
- interaktivní tabule a programové vybavení
- nástěnné pojmové mapy, mapy se slovní zásobou běžných témat

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 A2+, 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 osvojit 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"> - rozumí mluvenému projevu učitele (jednoduchým pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - rozumí frázím v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, a téma rozhovoru - čte nahlas audio-orálně probrané texty - čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - používá překladové slovníky - přeloží přiměřený text v jednoduché tištěné a elektronické podobě - vyjadřuje se v jednoduchých větách v běžných životních situacích v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - vyplní stručně osobní dotazník - napíše blahopřání k narozeninám, SMS zprávu, krátký osobní dopis (o sobě, své rodině) - popíše vybavení bytu a domu - zaznamenává písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu 	<p>1. Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení s porozuměním Práce s textem</p> <p>Jednoduchý překlad</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování</p>		I.

<ul style="list-style-type: none"> - představí se, uvede své jméno, adresu, věk, studijní obor a své zájmy - představí se, uvede své jméno, bydliště a jakými jazyky hovoří - vyžádá si stejnou informaci od spolužáků - hláskuje své jméno a příjmení - vyplní osobní údaje v dotazníku (jméno, příjmení, adresu) - sdělí, co dělá ve volném čase a jaké má záliby - popíše oblečení ve všech ročních obdobích a jejich barvu - popíše, co si nejraději obléká - představí členy užší a širší rodiny - zeptá se na rodinu svých spolužáků - pojmenuje potraviny - požádá o ně - používá údaje o množství a cenách - v obchodě si nakoupí běžné věci (s pomocí ukazování a gestikulace) - zeptá se na cenu - vyjádří, co jí a pije rád - pojmenuje jednotlivé místnosti - zeptá se na jednotlivé místnosti - popíše svůj domov, základní vybavení místností - sdělí, co se mu líbí a nelíbí - zhodnotí byt, pokoj, zařízení - pojmenuje základní odbornou slovní zásobu – ovoce, zeleninu, polévky, vývary, nápoje, mléčné výrobky, druhy masa, části masa - pojmenuje kuchyňské náčiní a přístroje 	<p>Představování (odkud pocházíme, kde bydlíme, učební obor, věk, koníčky)</p> <p>Volný čas Oblečení a barvy</p> <p>Rodina a příbuzenské vztahy</p> <p>Nakupování a jídlo V restauraci, ve fastfoodu</p> <p>Bydlení popis bytu, domu</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
--	---	--	--

<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí mluvenému projevu učitele (jednoduchým pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - rozumí frázím v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - rozumí pomalým a přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů na zadané téma - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, téma a stanovisko mluvčích - čte nahlas audio-orálně probrané texty - čte s porozuměním (nahlas i potichu) přiměřeně náročné texty obsahující i několik neznámých slov, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - orientuje se v jednoduchém odborném textu - vhodně používá překladové slovníky - přeloží přiměřený text v jednoduché tištěné a elektronické podobě - vyjadřuje se v jednoduchých větách v běžných životních situacích v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - systematicky si upevňuje a doplňuje správnou výslovnost 	<p>1. Řečové dovednosti</p> <p>Receptivní řečové dovednosti</p> <p>Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení s porozuměním</p> <p>Práce s textem Jednoduchý překlad</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování</p> <p>2. Jazykové dovednosti</p> <p>Výslovnost, slovní zásoba a její tvoření</p>		<p>II.</p>
---	---	--	------------

<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si aktivně další slova, slovní spojení a fráze ze svého oboru - upevňuje si pravopisné návyky a osvojuje si další pravopisné jevy související s novým učivem - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou formu - jednoduše vyjádří, jaký má program ve všední den a o víkendu - zeptá se na čas - odpoví na dotaz o čase - pojmenuje dny v týdnu a části dne - pojmenuje roční období a světové strany - zeptá se na počasí - pojmenuje základní části lidského těla, běžné nemoci a symptomy - vede jednoduchý rozhovor o sportu a koníčcích - popíše, kterým sportům se věnuje ve volném čase a o prázdninách - sdělí, zda rád cestuje a jaké zná dopravní prostředky 	<p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Gramatika časové údaje: hodiny a části dne slovesa s odlučitelnými předponami přítomný čas modálních sloves rozkazovací způsob ve 2. os. j. č. a 2. os. mn. č. všeobecný podmět „man“ vazba „es gibt“ přítomný čas nepravidelných sloves laufen a fahren minulý čas – préteritum sloves sein a haben</p> <p>3. Tematické okruhy Můj den, denní program určování času, dny v týdnu, části dne</p> <p>Počasí, roční období, světové strany Zdraví a nemoci, části lidského těla</p> <p>Koníčky, sport</p>		
--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - vypráví v jednoduchých větách, co dělal o víkendu - pojmenuje ryby, omáčky, přílohy, pečivo, koření, bylinky a houby - pojmenuje hlavní jídla a speciality české kuchyně, studené a teplé předkrmy, bezmasá jídla, sladká jídla - rozumí jednoduchým receptům - sám sestaví jednoduchý recept 	<p>Cestování a dopravní prostředky Jaký byl víkend</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí smyslu vyslechnutého jednoduchého souvislého projevu rodilých mluvčích, který obsahuje i několik málo neznámých slov snadno pochopitelných z kontextu nebo ze situace - čte s porozuměním přiměřeně obtížné texty, které obsahují neznámá slova - vhodně používá překladové a jiné slovníky - přeloží přiměřeně náročný text z němčiny do češtiny s použitím slovníku - odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu (recepty) - volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a gramatikou - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení v běžných situacích na veřejnosti - popíše pracovní postup (recepty) - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení - napíše pracovní postup (recepty) 	<p>1. Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním</p> <p>Čtení s porozuměním Práce s textem Jednoduchý překlad</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování</p> <p>Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování</p> <p>2. Jazykové dovednosti</p>		III.

<p> - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - ovládá základní způsoby tvoření slov a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci komunikačních situací - používá vedlejší věty - uplatňuje v písemném projevu správou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy </p> <p> - napíše jednoduchý životopis a motivační dopis - vyjmenuje svátky během roku (Vánoce, Velikonoce) a </p>	<p> Výslovnost, slovní zásoba a její tvoření </p> <p> Grafická podoba jazyka a pravopis </p> <p> Gramatika minulý čas – perfektum pravidelných sloves minulý čas – préteritum způsobových sloves perfektum nepravidelných sloves: kommen, gehen, fahren, essen, trinken, bleiben, schlafen, helfen, schreiben, geben, verstehen, finden, nehmen, sehen, lesen podstatná jména ve 3. a 4. pádě přivlastňovací zájmena ve 3. a 4. pádě osobní zájmena ve 3. pádě perfektum pravidelných a smíšených sloves pomocí haben perfektum pravidelných a smíšených sloves pomocí haben/sein perfektum pomocí slovesa sein </p> <p> 3. Tematické okruhy Životopis a motivační dopis Svátky během roku </p>		
---	---	--	--

<p>popíše je v jednoduchých větách</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje typická jídla pro tyto svátky - pojmenuje některé činnosti v domácnosti - vyjádří, zda je dělá rád, nebo nerad - popíše svůj denní program v jednoduchých větách za použití sloves s odlučitelnou předponou - zeptá se spolužáka na jeho činnosti během dne <p>- s pomocí slovníku přeloží recepty</p> <p>- popíše činnosti v kuchyni</p>	<p>Domácí práce</p> <p>Denní program</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
--	---	--	--

Název předmětu	Druhý cizí jazyk -Anglický jazyk		
	ročník :	I.	II.
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

- 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
- 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 A1 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), 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, ústní 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 odpovídající úrovni studentů

- zadává simulaci reálných situací, při které žáci uplatní nejen znalosti z anglického jazyka, ale i svůj osobní, kreativní přístup k danému problému

Učební pomůcky

- kompletní řada učebnic pro danou úroveň studentů , která obsahuje učebnici a pracovní sešit
- doplňkový poslechový materiál-audio CD řada doplňující sadu učebnic a pracovních sešitů
- slovníky dvojjazyčné – sada pro celou jazykovou skupinu
- 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
- zkoušet ústně v hodinách (forma konverzace, dialogu, překladu)
- 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
<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>		I.
<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"> - popíše osobu pomocí jejího zaměstnání - omluví se, sdělí, že nerozumí - zjistí otázkou osobní detaily druhé osoby 	<p>Gramatika: Sloveso: to be – záporná věta a otázka Vazba: a/an + job</p>		II.

	Reálie: Zaměstnání Osobní informace Fráze konverzační		
- 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	Gramatika: Přivlastňovací pád Přivlastňovací zájmena III Sloveso <i>to have</i> kladná věta Vazba přídavné a podstatné jméno Abeceda Reálie: Rodina Telefonování Emailová adresa		
- uvede, kde bydlí a pracuje - vytvoří otázky na obecné skutečnosti -vyjádří svůj názor, co se mu líbí, mluví o věcech a činnostech, které má či nemá rád - počítá do sta, ovládá číslovky podle svižného diktátu - zeptá se na cenu a odpoví -k obecně známým zemím světa přiřazuje adekvátní přídavné jméno nebo národnost	Gramatika: Přítomný čas prostý – kladná, záporná věta a otázka Člen neurčitý Číslovky 1-100 Sloveso <i>to like</i> Reálie: Jazyky a národnosti Sport Jídlo a pití Ceny		III.

<ul style="list-style-type: none"> -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>Gramatika: Přítomný prostý II Frekvenční příslovce Ustálená slovní spojení se slovesem</p> <p>Reálie: Hodiny Dny v týdnu Předložky času</p>		
---	--	--	--

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

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

Charakteristika učiva

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

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

Pojetí výuky a metody vyučování

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
- slovníky dvojjazyčné – sada pro celou jazykovou skupinu

- nástěnné mapy německy mluvících zemí
- stolní mapy německy mluvících zemí v sadě pro celou skupinu
- interaktivní tabule
- nástěnné pojmové mapy, mapy se slovní zásobou běžných témat

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</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>Grafická podoba jazyka a pravopis</p>		I.

<p>- používá běžné gramatické prostředky a vzorce</p> <p>- zahájí a ukončí rozhovor</p> <p>- představí se, uvede své jméno, bydliště a jakými jazyky hovoří</p> <p>- vyžádá si stejnou informaci od spolužáků</p> <p>- hláskuje své jméno a příjmení</p> <p>- vyplní osobní údaje v dotazníku (jméno, příjmení, adresu)</p> <p>- sdělí, co dělá ve volném čase a jaké má záliby</p> <p>- popíše oblečení ve všech ročních obdobích a jejich barvu</p> <p>- představí členy užší a širší rodiny</p> <p>- zeptá se na rodinu svých spolužáků</p> <p>- pojmenuje jednotlivé místnosti</p>	<p>Gramatika</p> <p>osobní zájmena</p> <p>otázky doplňovací (W-Fragen)</p> <p>věta oznamovací</p> <p>přítomný čas slovesa „sein“ a „haben“</p> <p>vykání a tykání</p> <p>číslovky 1 – 20</p> <p>časování pravidelných sloves v přítomném čase</p> <p>zápor „nicht“ a „kein“</p> <p>rod podstatných jmen</p> <p>člen určitý a neurčitý</p> <p>přítomný čas v přísudku</p> <p>podstatná jména v 1. a 4. pádě</p> <p>sloveso „möchten“ v přítomném čase</p> <p>přivlastňovací zájmena</p> <p>3. Tematické okruhy</p> <p>Představování, osobní údaje, seznamování se</p> <p>pozdravy, odpověď na pozdrav, rozloučení</p> <p>abeceda</p> <p>osobní údaje</p> <p>Volný čas</p> <p>Oblečení a barvy</p> <p>Rodina a příbuzenské vztahy</p> <p>Bydlení</p>		
--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - zeptá se na jednotlivé místnosti - popíše svůj domov, základní vybavení místností - sdělí, co se mu líbí a nelíbí - zhodnotí byt, pokoj, zařízení 	<p>popis bytu, domu</p> <p>vyjádření hodnocení</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základní odborné slovní zásobě (umí pojmenovat druhy ovoce, zeleniny, polévek, vývarů, nápojů, mléčných výrobků, masa, části masa, ryby, omáčky, přílohy a pečivo) 	<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 - rozumí jednoduchým frázím v krátkých jednoduchých textech (v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice) - vyhledá známá slova v textu - rozumí velmi krátkým textům v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice - vhodně používá překladové slovníky - domluví se jednoduchým způsobem - klade jednoduché otázky a na podobné odpovídá - vytvoří jednoduchá sdělení – především izolované fráze o svém bytě, denním programu a volném čase - vyplní dotazník o osobních údajích - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - přečte nahlas krátké oznámení 	<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>II.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchý rozhovor s prodávčem - požádá ho o různé věci - vybere si z jídelního lístku - zeptá se na čas - odpoví na dotaz o čase - pojmenuje různé činnosti, které dělá rád i nerad - pojmenuje dny v týdnu a části dne - jednoduše vyjádří, jaký má program ve všední den a o víkendu - pojmenuje roční období a světové strany - zeptá se na počasí - pojmenuje základní části lidského těla, běžné nemoci a symptomy 	<p>Slovní zásoba</p> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Gramatika množné číslo podstatných jmen zjišťovací otázka (Ja/Nein-Frage) číslovky 21 – 1000 přítomný čas nepravidelných sloves nehmen, essen, sprechen, sehen osobní zájmena ve 4. pádě časové údaje: hodiny a části dne slovesa s odlučitelnými předponami přítomný čas modálních sloves rozkazovací způsob ve 2. os. j. č. a 2. os. mn. č.</p> <p>3. Tematické okruhy Nakupování a jídlo</p> <p>V restauraci, ve fastfoodu Můj den určování času denní činnosti – oblíbené a neoblíbené dny v týdnu, části dne denní program</p> <p>Počasí, roční období, světové strany</p> <p>Zdraví a nemoci, části lidského těla</p>		
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchý rozhovor o sportu a koníčcích - popíše, kterým sportům se věnuje ve volném čase a o prázdninách - pojmenuje základní kuchyňské náčiní a přístroje - pojmenuje hlavní jídla a speciality české kuchyně, studené a teplé předkrmy, bezmasá jídla, sladká jídla - rozumí jednoduchým receptům - sám sestaví jednoduchý recept 	<p>Koníčky, sport</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 - 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 	<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>III.</p>

<p>nejblíže přirozené výslovnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná pravidla německé výslovnosti - přečte nahlas krátký text - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou normu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce <ul style="list-style-type: none"> - sdělí, zda rád cestuje a jaké zná dopravní prostředky - vypráví v jednoduchých větách, co dělal o víkendu - vytvoří svůj životopis a motivační dopis <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje běžně užívané druhy koření, bylinek a hub - rozumí receptům a sám je dokáže vytvořit - sdělí, jaký technologický postup použil při vaření jídla 	<p>Slovní zásoba</p> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Gramatika všeobecný podmět „man“ vazba „es gibt“ přítomný čas nepravidelných sloves laufen a fahren minulý čas – préteritum sloves sein a haben minulý čas – perfektum pravidelných sloves minulý čas – préteritum způsobových sloves perfektum nepravidelných sloves</p> <p>3. Tematické okruhy Cestování, dopravní prostředky</p> <p>Víkend</p> <p>Životopis a motivační dopis</p> <p>Odborná slovní zásoba</p>		
---	---	--	--

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Učivo ZSV je složeno ze 4 základních celků, které odpovídají RVP:

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 napravovat

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 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 	<p>Problematika multikulturního soužití:</p> <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 	<p>Víra a ateismus:</p> <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 	<p><u>2. Člověk jako občan:</u> Demokracie:</p> <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 - roztrídí práva v Listině základních práv a svobod - debatuje o problematice práv dětí - popíše činnost ombudsmana 	<p>Lidská práva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva a jejich obhajování - 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 radikalismem nebo politickým extremismem - orientuje se v problematice současného politického extremismu 	<p>Politický radikalismus a extremismus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus - 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, masmédiá - kriticky zváží vliv masmédií na člověka a posoudí jejich význam 	Masmédia a přístup k informacím: <ul style="list-style-type: none"> - masová komunikace a masmédiá - 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 - kriticky posoudí důsledky globalizace - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, debatuje o možnostech jejich řešení 	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 - konflikty soudobého světa 		<p style="text-align: center;">III.</p>

<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 - analyzuje podmínky trestní odpovědnosti - vyjmenuje druhy trestných činů a uvede příklady - uvede a charakterizuje druhy trestů a objasní, kdy lze 	<p>Trestní právo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trestný čin a trest - trestní odpovědnost - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním 		

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	řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - trestání mladistvých		
- orientuje se v základní terminologii pracovního práva - analyzuje podmínky vzniku a zániku pracovního poměru - uvede náležitosti pracovní smlouvy	Pracovní právo - pracovní poměr hlavní a vedlejší - vznik a zánik pracovního poměru - pracovní doba, mzda, dovolená - pracovní smlouva		

Název předmětu	Základy přírodních věd		
	I.	II.	III.
ročník :			
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	Tématický 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	1 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	2 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	3 Termika - teplota - teplo - tepelné motory - změny skupenství		
- uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě	4 Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa - elektrický proud		

<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - charakterizuje látky z hlediska jejich vodivosti - charakterizuje magnetické pole Země - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	<ul style="list-style-type: none"> - polovodiče - magnetické pole - 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 	<p>5 Vlnění a optika</p> <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 	<p>6 Fyzika atomu</p> <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 	<p>7 Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety - hvězdy 		

<ul style="list-style-type: none"> -dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel za mimořádných situací 	8 Mimořádné události <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 		
	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 prvků a sloučenin - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou reakci rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	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 - chemické děje, chemické reakce - základní chemické výpočty 		II.
<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 	2 Anorganická chemie <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 	3 Organická chemie <ul style="list-style-type: none"> - organické sloučeniny – uhlovodíky a jejich deriváty 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - chápe negativní důsledky kouření, alkoholu a drog na lidský organismus - vysvětlí vliv vybraných přídatných chemických látek na vlastnosti potravin 	<p>5 Chemie v denním životě</p> <ul style="list-style-type: none"> - léčiva, alkaloidy - aditiva, tužidla, emulgátory, konzervační a antioxidační činidla, umělá sladidla v potravinářství 		
	<p>BIOLOGIE A EKOLOGIE</p>		
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ekologii jako vědu a její uplatnění v praxi - uvede základní ekologické pojmy (ekologie, životní prostředí, enviromentalistika) - vysvětlí anatomii Země a podmínky pro vznik života na Zemi - popíše abiotické podmínky (sluneční záření, voda, půda) a biotické podmínky (jedinec, druh, populace, 	<p>Základy obecné ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - krajinná sféra, ekologie, enviromentalistika, ekosystém, krajina, životní prostředí - biotické a biotické podmínky života - vztahy mezi organismy a prostředím - potravní řetězec - látkové a energetické výměny mezi organismy 		<p>III.</p>

společenstvo) - popíše základní vztahy mezi organismy včetně potravní řetězce - uvede příklady látkové a energetické výměny mezi organismy (uhlíkový cyklus, cyklus dusíku, cyklus fosforu)			
- vysvětlí složení a stavbu atmosféry - uvede základní rozdíl mezi klimatem a počasím - popíše základní meteorologické jevy - posoudí vliv znečištěného ovzduší na lidské zdraví	Atmosféra - atmosféra - stavba a složení atmosféry - jevy v atmosféře - antropogenní ovlivnění atmosféry		
- charakterizuje základní evoluční teorii vývoje člověka - popíše současný stav obyvatel na Zemi , vyhledá informace a porovná s historickým vývojem - vysvětlí demografický a výživový globální problém - uvede příklady ubývání biodiverzity	Vývoj člověka a organismů na Zemi - evoluční teorie - demografický globální problém - výživový globální problém - problém biodiverzity		
- zhodnotí vliv člověka na životní prostředí a jeho zdraví z hlediska vývoje vztahu člověka k prostředí na lokální, regionální a globální úrovni - charakterizuje životní prostředí člověka - uvede příklady využití přírodních zdrojů a energie - vysvětlí základní principy třídění odpadů	Životní prostředí člověka - přírodní prostředí člověka - vztah člověka k prostředí - vliv životního prostředí na zdraví člověka - přírodní zdroje a jejich využití - odpadová problematika		
- charakterizuje základní typy krajín - vysvětlí změny v krajině vyvolané činností člověka v minulosti	Krajina - typy krajín - využití krajiny - ekologické zemědělství, nové technologie		

<ul style="list-style-type: none"> - popíše současné vlivy hospodářské činnosti na krajinu - vyhledá informace o aktuálním stavu životního prostředí v regionu - charakterizuje přínos ekologického zemědělství a nových technologií v průmyslu 	<ul style="list-style-type: none"> v průmyslu - stav životního prostředí v regionu 		
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní pojmy (globální problémy, globalistka, geoglobalistika) - uvede hlavní globální problémy Země 	<p>Globální problémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní globální problémy Země 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní právní zákony a normy na ochranu přírody v České republice - popíše a porovná systém péče o životní prostředí v EU a České republice - vysvětlí hlavní principy trvale udržitelného rozvoje - porovná trvale udržitelný rozvoj ve vyspělých a rozvojových státech z hlediska tří aspektů – enviromentální, ekonomický, sociální) 	<p>Péče o životní prostředí, trvale udržitelný rozvoj</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní právní normy a zákony na ochranu přírody v České republice a Evropské unii - nutnost ochrany přírody a krajiny - velkoplošná chráněná území v České republice a ve světě - trvale udržitelný rozvoj 		
<ul style="list-style-type: none"> - v průběhu roku bude zařazena projektová dle vybraného tématu a zaměření 	<p>Práce na projektu na zadané téma</p>		

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem matematického vzdělávání je naučit žáka:

- efektivně numericky počítat, umět odhadnout výsledek, porovnat výsledek vzhledem ke skutečnosti
- používat a převádět běžně používané jednotky
- matematizovat jednoduché reálné situace
- využívat informace zadané různými způsoby – graf, diagram, tabulka

Charakteristika učiva

Vyučování probíhá ve všech třech ročnících po jedné hodině týdně. Je rozděleno do tematických celků podle obtížnosti. V prvním ročníku je učivo 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 využití matematiky v odborné praxi.

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, skupinové práce, demonstrací na příkladech. Dalšími metodami jsou samostatná práce žáků při provádění výpočtů, doplňování hodnot a procvičování. Je snahou, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Učební pomůcky

- Sbíрка úloh z matematiky pro SOU a SOŠ autorky: RNDr. Milada Hudcová a Mgr. Libuše Kubičková, (Prometheus)
- matematické tabulky
- kalkulátor, rýsovací pomůcky

Hodnocení výsledků žáků

Klasifikaci ovlivňují tyto faktory:

- písemné pololetní práce
- kontrolní písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému učivu
- 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. Počet kontrolních testů je v rozsahu 4 – 6 za pololetí. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1-5. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

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 kalkulačtor 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 kalkulačtorem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá základní množinové pojmy - provádí aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - řeší příklady na převody jednotek - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - znázorní reálné číslo na číselné ose - znázorní interval na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným exponentem 	<p>1 Číselné obory</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - poměr, úměra, procentový počet - intervaly - mocniny a odmocniny 		I.
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání a násobení) - užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - provádí početní operace s lomenými výrazy 	<p>2 Výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mnohočleny - lomené výrazy 		
<ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice pomocí ekvivalentních úprav - řeší lineární nerovnice o jedné neznámé - využívá rovnic k řešení praktických slovních úloh 	<p>3 Rovnice a nerovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice - lineární nerovnice - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy 		

<ul style="list-style-type: none"> - používá základní pojmy a vztahy : bod, přímka, polopřímka, úsečka, rovina, úhel a jeho velikost - provádí jednoduché konstrukce rovinných útvarů - určí obvod a obsah rovinných útvarů za pomoci tabulek - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty 	4 Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trojúhelník - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - mnohoúhelníky - kruh a kružnice 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule - určí jejich povrch a objem - řeší praktické slovní úlohy 	5 Stereometrie <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - základní tělesa 		
<ul style="list-style-type: none"> - sestrojí grafy funkcí - určí jejich základní vlastnosti – definiční obor, obor hodnot, monotónnost funkce - aplikuje poznatky o funkcích při řešení úloh z praxe 	6 Funkce <ul style="list-style-type: none"> - pojem funkce - vlastnosti funkce - lineární a konstantní funkce - přímá a nepřímá úměrnost 		
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data - porovnává soubory dat - určí četnost znaku a aritmetický průměr - sestrojí vhodný diagram - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách 	7 Statistika <ul style="list-style-type: none"> - práce s daty - statistický soubor - četnost znaku, aritmetický průměr - diagramy 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje spotřebu surovin - určí kalkulaci cen výrobků a služeb - provádí fiktivní vyúčtování při odbytu výrobků 	8 Hospodářské výpočty <ul style="list-style-type: none"> - praktické aplikace matematiky ve zvoleném oboru 		

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	Tématický 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, sebeodpovědnosti 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	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, přivolá lékařskou pomoc	1. Péče o zdraví První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - prevence úrazů a nemocí		I.
- chápe význam aktivního pohybu a kompenzačního cvičení pro udržení zdraví, pro tělesnou a duševní relaxaci, regeneraci a možnou nápravu zdravotního stavu - zná zásady sportovního tréninku a dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vyučovaných sportovních odvětvích - zná pravidla hygieny a zvládá záchranu a dopomoc při pohybových aktivitách - chápe diferenci sportovního výkonu z hlediska věku a pohlaví, pozná chybně a správně prováděné činnosti a umí zhodnotit kvalitu výkonu - rozumí základní sportovní terminologii	2. Tělesná výchova Teoretické poznatky - význam pohybových činností pro zdraví - prostředky ke zvyšování pohybových schopností - technika a taktika jednotlivých pohybových činností - zásady sportovního tréninku - základní orientace v odborném názvosloví - výstroj, výzbroj a údržba sportovního náčiní - hygiena a bezpečnost při sportovních činnostech - regenerační a relaxační techniky - pravidla a rozhodování her, závodů a soutěží - principy tvorby sestav pohybových činností - testování pohybových schopností, měření výkonů		
- zná a umí použít základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po jejím ukončení - 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 základní techniku běhů a startů a dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích, zná základní pravidla - zvládá základní techniku skoku do výšky, do dálky a hodů granátem a zná základní pravidla - zná základní metodické postupy k rozvíjení atletických dovedností 	<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 hodů 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 nesportovního jednání 	<p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - herní činnosti jednotlivce a hra : volejbal, fotbal, košíková, florbal, softball - 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 hodnotit 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, koordináční, 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 - 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 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>3. 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 		
<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 		III.
<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 (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 - 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 - záchranu tonoucího - skok do neznámé vody 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní pádovou techniku a základní prvky sebeobrany 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pádová technika - základy sebeobrany 		

<p>- dokáže zjistit a porovnat svou tělesnou zdatnost a úroveň pohyblivosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</p>	<p>Testování tělesné zdatnosti - motorické a specifické testy</p>		
<p>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže výběrem vhodné pohybové činnosti eliminovat svalovou dysbalanci a jiné poruchy svého zdraví</p>	<p>Zdravotní tělesná výchova - cvičení dle doporučení lékaře</p>		

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 zejména v písemné podobě. 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. Jedním ze stěžejních témat tohoto předmětu, a zároveň cílem výuky je, aby žáci zvládli efektivně pracovat s informacemi při využití prostředků informačních a komunikačních technologií. 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. Vzdělávání v tomto předmětu lze dále rozšiřovat a konkretizovat dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejich příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž jsou žáci připravováni.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo je rozděleno do tématických 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-právních vztahů a také o vyhledávání informací 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. 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 se hodnotí z ústního i písemného projevu a 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 a 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 vydělávání 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	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
<p>Žák/žákyně :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samostatně ovládá počítač a 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 x software - Vnitřní části počítače - Periferní zařízení počítače – vstupní i výstupní 		
<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 - 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 - Nastaví si pracovní prostředí, vhodné panely nástrojů - Dovede efektivně využívat nápovědu a manuál pro práci se základním a aplikačním programovým vybav. 	<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 		I.

<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 online a offline 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 - 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 	<p>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - Interpretuje a dodržuje základní typografická a estetická pravidla pro úpravu dokumentů - Formátuje písmo, odstavce, stránky - Kopíruje, přesouvá text - Využívá a vytváří styly - Vkládá další objekty do textu a edituje je - Vytváří a upravuje tabulky 	<p>5. Práce se standardním aplikačním vybavením, textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Popis prostředí textového editoru - Práce se souborem - Formát písma a odstavce - Schránka - Čáry a ohraničení - Tabulky 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - 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 odejímá 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>6. 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 		II.
<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 	<p>7. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – program na tvorbu prezentací</p> <ul style="list-style-type: none"> - Co je to prezentace, k čemu slouží 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Veřejně prezentuje svoji práci 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání v oboru - Zpracovává informace získané na internetu vhodně zvoleným způsobem - Seznamuje se s nabídkou a poptávkou zaměstnání ve svém oboru v regionu - Veřejně prezentuje práci svého týmu 	<p>8. Využití informační a komunikační technologie v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projekt na téma: „Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu“. - Zpracování projektu ve skupinách - Prezentace projektu 		
<ul style="list-style-type: none"> - Rozlišuje mezi jednotlivými druhy písemností - Definiuje výhody a nevýhody písemného styku - Sestavuje poštovní adresu v souladu s normou - Dokáže sestavit jednoduchý tematický dopis - Dodržuje základní typografická pravidla - Zná podstatu a možnosti využití Europassu - Dbá na úpravu všech písemností - Využívá Internet k vyhledávání potřebných informací a formulářů pro využití v korespondenci - Komunikuje prostřednictvím Internetu 	<p>9. Využití informační a komunikační technologie v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sestavení obchodního dopisu – základní normalizovaná úprava a základní znalosti a dovednosti týkající se korespondence - Sestavení úředního dopisu - žádost - Personální písemnosti – odpověď na inzerát (dopis, mail), životopis, písemnosti při uzavírání a ukončení pracovního poměru - Europass 		<p>III.</p>

Název předmětu	Ekonomika a podnikání		
	I.	II.	III.
ročník :			
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 životě. Získá základní odborné znalosti z oblasti mikroekonomie, makroekonomie, hospodaření podniku, managementu podniku a marketingových činností. Žák se orientuje v ekonomické legislativě a konkrétních právních normách, které mu pomohou v profesním životě při formulování priorit při získávání zaměstnání. Osvojí si problematiku pracovně-právních vztahů, oblast vedení daňové evidence a účetnictví. Žák získá základní ekonomické poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru, seznámí se s Občanským z. a Živnostenským zákonem.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na jednotlivé tématické 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 v odborných učebnách vybavených výpočetní technikou a interaktivní tabulí.

Metody vyučování:

Frontální výklad, skupinová práce, individuální práce, řešení praktických úloh, práce s učebnicí a odbornými texty, vyhledávání informací v síti Internet, exkurze.

Učební pomůcky

Pomůcky: Učebnice, odborná a právní literatura Účetní knihy, účetní doklady(předtisky), formuláře, Hospodářské noviny
 Elektronická učebnice „Úvod do světa práce“ obsahuje 2 interaktivní kurzy: „Ekonomická gramotnost“ a „Svět práce“ včetně testů, pracovních listů a případových studií a virtuálních exkurzí
 Internet – odkazy na užitečné www. stránky, Interaktivní tabule

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 Úvod do světa práce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně : - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku	1. Podstata fungování tržní ekonomiky: - vývoj, 3 základní ekonomické otázky - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň - výroba, výrobní faktory, hospodářský proces - trh, tržní subjekty - poptávka, nabídka, zboží, cena		I.
- vysvětlí význam ukazatelů vývoje NH ve vztahu k oboru - orientuje se v příčinách a druzích nezaměstnanosti - vysvětlí podstatu a dopady inflace	2. Národní hospodářství a EU - ekonomické systémy - státní rozpočet - daňová soustava - nezaměstnanost - inflace - platební bilance - subjekty působící v NH - vliv EU na rozvoj NH		
- vysvětlí podstatu obchodu - orientuje se v pojmech velkoobchodu a maloobchodu - uvede příklady vazby CR na další odvětví NH - zhodnotí ekonomický význam CR v zemích EU - uvědomí si podstatu veřejného stravování - dokáže popsat rozdíl mezi účelovým a veřejným stravováním	3. Obchod, cestovní ruch, společné stravování - postavení obchodu v NH - funkce, členění - velkoobchod, maloobchod - postavení CR v NH - předpoklady a podmínky CR, funkce, členění - postavení společného stravování v HN		

	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a funkce společného stravování 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve struktuře podnikových činností - 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 - rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití - na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti - charakterizuje banketový obchod a cateringovou činnost 	<p>4. Podnik, podnikové činnosti ve společném stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - majetek podniku, členění - hospodaření podniku - investiční činnost - inventarizace - výrobní činnost - prodejní a odbytová činnost - personální činnost 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v Zákoníku práce - popíše náležitosti pracovní smlouvy - odliší pracovní smlouvu a dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr z hlediska odměny, pojištění a daně - orientuje se v zákonné úpravě mezd a provádí mzdové výpočty - orientuje se ve způsobech ukončení pracovního poměru 	<p>5. Pracovně-právní vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zákoník práce - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - zaměstnání, hledání zaměstnání - služby úřadu práce - vznik pracovního poměru - pracovní smlouva - odměňování, druhy mezd, výpočet - změny a skončení pracovního poměru 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem marketingu - sestaví marketingový mix - využívá znalosti marketingu ve společném stravování - vysvětlí pojem management, manažer - vysvětlí části procesu řízení, jejich funkci 	<p>6. Marketing a management</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice - marketingový mix - manažerské funkce - styly řízení 		

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky - posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru - orientuje se v podnikatelském záměru a zakladatelském rozpočtu - vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách - řeší jednoduché právní situace v oboru 	<p>7. Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata podnikání - podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - právní formy, způsoby podnikání v rámci EU - podnikání podle Živnostenského zákona a souvisejících předpisů - živnosti, členění - povinnosti podnikatele - postup při zřizování živnosti - podnikání podle Obchodního zákoníku a souvisejících předpisů - ostatní právní formy (družstva, státní podniky, tichá společnost, sdružení, holding) - účetní evidence a účetní doklady - daňová evidence 		III.
<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 - používá nejběžnější platební nástroje 	<p>8. Finanční trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, vývoj, funkce, formy - inflace - bankovní soustava - úroková míra - státní rozpočet - sociální a zdravotní pojištění 		

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

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

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

Charakteristika učiva

Obsah učiva je zaměřen na předběžnou a tepelnou úpravu surovin, přípravu pokrmů s využitím 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 jatečných zvířat, drůbeže, mletých mas, vnitřností, zvěřiny, ryb a mořských plodů. Při výuce je zdůrazňováno dodržování zásad přípravy pokrmů, technologických postupů a dodržování receptů. Je kladen důraz na hospodárnost a efektivitu při přípravě pokrmů.

Třetí ročník navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů, dále na výrobky studené kuchyně 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.

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
Žák/žákyně : - využívá poznatky z technologie v ostatních odborných předmětech - zná dějiny a vývoj česko-slovenského pohostinství - zná požadavky na hygienu v gastronomii - zná předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany	1. Úvod - seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva - mezipředmětové vztahy - vývoj a historie gastronomie - kulinářské umění - základní hygienická pravidla - pravidla BOZP		I.
- zná náležitosti receptury - umí přizpůsobit recepturu - umí spočítat potřebu surovin - zná obvyklé velikosti porcí pokrmů	2. Tvorba a práce s recepturou - náležitosti receptury - úprava receptur do profesionální podoby - normování surovin dle receptury - základní velikosti porcí pokrmů		
- rozeznává druhy nožů a umí je správně použít - umí nože ošetřovat - ovládá různé techniky krájení	3. Práce s nožem - druhy nožů a použití - broušení a ošetřování nožů - techniky krájení		
- ovládá různé způsoby předběžné úpravy potravin - zná jejich využívání v praxi - dbá na zásady správné výživy - dokáže opracovávat potraviny	4. Předběžná úprava surovin - předběžná úprava rostlinného původu - předběžná úprava živočišného původu		
- zvládá základní kulinářské techniky přípravy vývarů - umí připravit jednotlivé druhy jíšek	5. Příprava vývarů - světlé a tmavé vývary, glace - příprava jíšky (světlá, tmavá)		

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit význam a podávání polévek - zvládá základní rozdělení polévek do skupin, včetně zdůvodnění - zná rozdíly mezi vložkou a zavářkou - ovládá technologické postupy při úpravě polévek 	6. Příprava polévek <ul style="list-style-type: none"> - příprava jednotlivých druhů polévek s využitím kulinářských technik (Consomé, krémové, studené) - příprava zavářek a vložek 		
	7. Pololetní zkouška <ul style="list-style-type: none"> - příprava zahuštěné polévky 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit význam a podávání omáček - zvládá základní rozdělení omáček 	8. Omáček <ul style="list-style-type: none"> - základní omáčky - omáčky k vařenému masu 		
<ul style="list-style-type: none"> - umí technologické postupy přípravy omáček - ovládá přípravu zeleninových základů a umí je správně využít v přípravě pokrmů - ovládá základní tepelné úpravy - dokáže vysvětlit rozdíly v tepelných úpravách - aplikuje tepelné úpravy do praxe - zná technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin - rozlišuje přílohy a doplňky příloh a vhodnost podání k jednotlivým pokrmům - vysvětlí význam a podávání bezmasých pokrmů - zná jejich rozdělení a technologické postupy při jejich přípravě - umí připravit zeleninový salát - zná základní dovednosti při kompletování pokrmů 	9. Příprava omáček, bezmasých pokrmů, zeleninových salátů a příloh <ul style="list-style-type: none"> - Základní tepelné úpravy - Příprava základních omáček - Jak pracovat s vejci - Jak pracovat se zeleninou a saláty - Zálivky a dresinky k salátům - Úprava rýže, obilovin, luštěnin - Úprava brambor - Úprava těstovin - Presentace pokrmů 		
<ul style="list-style-type: none"> - prezentuje pokrmy vlastní výroby 	11. Ročníková zkouška <ul style="list-style-type: none"> - příprava salátu - příprava bezmasého pokrmu 		

<ul style="list-style-type: none"> - poznává jednotlivé druhy mas - umí je předběžně opracovávat - dovede maso připravit k dalšímu zpracování 	<p>1. Práce s masem</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava masa - vykostování - krájení - drezírování - marinování 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní rozdělení mas a jeho použití k přípravě pokrmů - dokáže popsat použití vhodných částí mas pro zvolenou tepelnou úpravu - zná současné trendy v gastronomii při přípravě a podávání mas - zná technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností - umí připravit pokrmy dle receptů a vhodně je kombinovat s přílohami 	<p>2. Kulinářská technika vaření (zadělávání, sous vide, aj.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vhodné druhy masa (jatečné maso, drůbež, zvěřina) pro přípravu touto kulinářskou technikou - technologické postupy jednotlivých pokrmů - torba vlastních receptů na základě použitého masa 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní rozdělení mas a jeho použití k přípravě pokrmů - dokáže popsat použití vhodných částí mas pro zvolenou tepelnou úpravu - zná současné trendy v gastronomii při přípravě a podávání mas - zná technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností - umí připravit pokrmy dle receptů a vhodně je kombinovat s přílohami 	<p>3. Kulinářská technika dušení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vhodné druhy masa (jatečné maso, drůbež, zvěřina) pro přípravu touto kulinářskou technikou - technologické postupy jednotlivých pokrmů - torba vlastních receptů na základě použitého masa 		

	4. Pololetní zkouška - úprava dušeného pokrmu z masa		
- zná základní rozdělení mas a jeho použití k přípravě pokrmů - dokáže popsat použití vhodných částí mas pro zvolenou tepelnou úpravu - zná současné trendy v gastronomii při přípravě a podávání mas - zná technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností - umí připravit pokrmy dle receptů a vhodně je kombinovat s přílohami	5. Kulinářská technika pečení (různé způsoby pečení) - Vhodné druhy masa (jatečné maso, drůbež, zvěřina) pro přípravu touto kulinářskou technikou - technologické postupy jednotlivých pokrmů - torba vlastních receptů na základě použitého masa		
- zná základní druhy masa a jeho použití k přípravě pokrmů z mletých mas - dokáže popsat předběžnou úpravu jednotlivých druhů mas a jejich dochucování - ovládá současné trendy v gastronomii při přípravě a podávání pokrmů z mletých mas	5. Pokrmy z mletých mas s použitím různých kulinářských technik - předběžná úprava, dochucování - příprava jedno-druhových mletých mas - příprava směsí mletých mas		
- dbá při přípravě ryb na jejich výživovou hodnotu a vhodně je kombinuje s doplňky a přílohami - ovládá technologické postupy přípravy mořských plodů a jejich servis - umí připravit pokrmy z ryb dle receptů a vhodně je kombinovat s přílohami	6. Pokrmy z ryb, korýšů, měkkýšů, mořských plodů a ostatních mas - rozdělení ryb, korýšů, měkkýšů a mořských plodů a jejich předběžná úprava - tepelné úpravy v podobě kulinářských technik - hospodárné nakládání s potravinami při tepelném zpracování		
- prezentuje pokrmy vlastní	8. Ročníková zkouška - příprava pokrmu české kuchyně		

<ul style="list-style-type: none"> - umí vysvětlit základní požadavky na vybavení minutkové kuchyně - zná jednotlivé pracovníky a jejich pracovní náplň 	<p>1. Organizace provozu kuchyně pro přípravu pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybavení kuchyně - dispoziční řešení - organizace práce - pracovníci a jejich pracovní náplň 		<p>III.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku přípravy pokrmů na objednávku dle tepelné úpravy a druhů masa - zná dohotovování šťávy k minutkám - ovládá technologické postupy minutkových pokrmů - dbá na estetickou úpravu jídel na talíři 	<p>2. Minutková úprava mas</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné druhy mas a jejich části - předběžná úprava masa (porcování, marinování, aromatizování) - úprava steaků s využitím moderní technologie - pečení na pánvi - grilování - smažení 		
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá zásady správného podávání příloh k různě upraveným masům (pokrmům) - zná dohotovování šťávy k minutkám - dbá na estetickou úpravu jídel na talíři 	<p>3. Přílohy a omáčky vhodné k minutkové úpravě</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava příloh - demi glace a její varianty, holandská omáčka, španělská omáčka - dokončování pokrmů a jejich prezentace 		
<ul style="list-style-type: none"> - plně ovládá zpracování vlastní receptury a její aplikaci do praxe 	<p>4. Tvorba vlastních receptur</p> <ul style="list-style-type: none"> - odborná terminologie - pravidla sestavování názvů pokrmů - tvorba norem a základní gramáže 		

<ul style="list-style-type: none"> - prezentuje pokrmy vlastní výroby 	5. Pololetní zkouška <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmu na objednávku dle vlastní receptury 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristiku výrobků studené kuchyně a jejich využití v gastronomii - ovládá technologické postupy přípravy studených pokrmů - umí vybrat správné suroviny k jejich přípravě a vhodně je kombinovat 	6. Příprava pokrmů studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - organizace studené kuchyně - pracovníci a jejich pracovní náplně - základní výrobky studené kuchyně (aspiky, rosoly, chlebičky, kanapky,) - výrobky ze sýrů, zeleniny, vajec - masové pěny, paštiky, galantiny 		
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam studených a teplých předkrmů v gastronomii - dokáže vysvětlit podávání studených a teplých předkrmů (způsob, hmotnost) - ovládá technologické postupy předkrmů - vhodně volí potraviny k přípravě předkrmů 	6. Příprava předkrmů <ul style="list-style-type: none"> - studené předkrmy - teplé předkrmy - jejich rozdělení a příprava 		
<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 	7. Příprava moučníků, moučných pokrmů a pečiva <ul style="list-style-type: none"> - druhy těst, náplně, jejich příprava a zdobení - restaurační moučníky - moučné pokrmy - cukrářské výrobky 		
<ul style="list-style-type: none"> - prezentuje pokrmy vlastní výroby 	8. Ročníková zkouška <ul style="list-style-type: none"> - Příprava studeného předkrmu - Příprava restauračního moučníku 		

Název předmětu	Speciální technologie		
	I.	II.	III.
ročník :			
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	Tématický 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 - má přehled a rozumí utváření systému HACCP - orientuje se v nákladech a výnosech výrobního střediska 	<p>6. Administrativa a ekonomika výrobního střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásobování a skladové hospodářství - kalkulace pokrmů - sledování food cost - efektivní vytěžování surovin - systém HACCP - náklady a výnosy výrobního střediska 		
<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 :	I.	II.	III.
počet hodin :	1,5	1,5	1,5
počet hodin celkem :	49,5	49,5	49,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky a metody vyučování

Výuka je 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	Tématický 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	4. Potraviny živočišného původu - rozdělení, složení, význam ve výživě, skladování, konzervování, použití v SK a TK - mléko a mléčné výrobky, sýry		

<p>ekologie potravin při jejich likvidaci - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy</p>	<p>- vejce - rostlinné a živočišné tuky, skladování a použití</p>		
<p>- 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>	<p>1. Maso a masné výrobky - maso a vnitřnosti - rozdělení, zrání masa, jakost, a její posouzení skladování, vady Hovězí maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy Telecí maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy Vepřové maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy Skopové maso - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy Drůbež - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy Zvěřina - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy, výrobky, odležení masa Ryby - složení, charakteristika, význam ve výživě, spotřeba, tržní druhy, znaky čerstvých ryb, nákup a úprava, vnitřnosti, kaviár, výrobky</p>		<p>II.</p>

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

<p>výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše základní směry ve výživě - pracuje s doporučenými denními dávkami živin a to jak v léčebné výživě tak i v diferencovaném stravování - chápe souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami - uplatňuje poznatky získané v rámci odborné přípravy 	<ul style="list-style-type: none"> - hlavní zásady racionální výživy - druhy stravy, směry ve výživě - nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - diferencované stravování, použití vhodných potravin a koření - léčebná výživa – dietní stravování, použití, vhodných potravin a koření - školní stravování 		
<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 - 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 - hygiena oběhu a zpracování potravin a pokrmů – 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 :			
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	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně : - rozlišuje jednotlivé provozy společného stravování - rozlišuje jednotlivá střediska a jejich organizaci práce - ovládá základní znalosti v oblasti hygienických a bezpečnostních předpisů a chápe smysl dodržování - zná podstatu systému kritických bodů HACCP	1. Úvod, charakteristika provozoven společného stravování - seznámení s předmětem a obsahem učiva, mezipředmětové vztahy - charakteristika provozoven společného stravování - střediska výroby, odbytu a ubytování - ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení - hygienické a bezpečnostní předpisy, HACCP, BOZP		I.
- zná vybavení v jednotlivých střediscích a skladovacích prostorech - aplikuje poznatky získané na odborném výcviku	2. Zařízení výrobních a odbytových středisek -základní zařízení ve výrobních , odbytových a skladovacích prostorech - váhy, pracovní stoly, přepravní a ostatní vozíky - nádobí a náčiní pro přípravu pokrmů a nápojů - zařízení pro hygienu nádobí, náradí a skla - umývárny – myčky - dodržování hygienických předpisů		
- je seznámen s různými druhy strojů a zařízení - umí je používat a zná jejich běžnou údržbu - aplikuje poznatky získané na odborném výcviku	3. Stroje na mechanické zpracování potravin - univerzální stroje a jejich přídatná zařízení - jedno a více účelové stroje a - stroje na zpracování těsta, zeleniny a masa - mytí, údržba a dezinfekce zařízení		

<ul style="list-style-type: none"> - zná jednotlivá zařízení, jejich obsluhu a běžnou údržbu při zachování BOZP - aplikuje poznatky získané na odborném výcviku 	<p>4. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdroje a druhy energií - druhy zařízení a jeho obsluha 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivá zařízení určená k výdeji a přepravě pokrmů, nápojů a umí je používat - dodržuje požadavky na hygienické a BOZP předpisy 	<p>5. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy zařízení a jeho použití - termosy a termoporty - dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní rozdělení a použití chladících a mrazících zařízení při dodržení hygieny a bezpečnosti provozu - aplikuje poznatky získané na odborném výcviku 	<p>6. Chladící a mrazící zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a druh zařízení - základní principy a způsoby uchovávání potravin a nápojů - zařízení na zmrazování a zchlazení polotovarů a hotových jídel - šokování - zásady použití a kritické body - hygiena provozu chladících a mrazících zařízení 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozlišovat jednotlivé sklady - zná vybavení a požadavky na skladování a ošetřování potravin a nápojů, používá základní evidenci - aplikuje poznatky získané na odborném výcviku 	<p>7. Sklady</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy skladů a jejich vybavení - podmínky skladování potravin a nápojů - hygiena a bezpečnost ve skladech - skladová evidence 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná a chápe smysl rozdělení jednotlivých středisek - zná jejich základním řešením a vybavením 	<p>8. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy středisek a požadavky na jejich zařízení - dispoziční řešení a jejich vybavení - doplňkový prodej a služby pro hosty - automaty –jejich druhy, rozdělení a použití 		

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy ubytovacích zařízení - zná jejich charakteristiku a základní vybavení - zná kategorizaci ubytovacích zařízení 	<p>9. Ubytovací zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy zařízení a jejich rozdělení do kategorií a třídy podle EU - jejich řešení a vybavení 		
	<p>10. Opakování učiva</p>		

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 žákům 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. Žáci řeší problémové úkoly jak při vyučování, tak doma.

Učební pomůcky

K výuce jsou využity odborné učebnice, inventář, odborné časopisy, informační prospekty, potraviny a nápoje, IT.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou zkoušeni písemnou a ústní formou, hodnotí se 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

Komunikativní kompetence:

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

Sociální kompetence:

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

Odborné kompetence:

- zná pravidla a techniky obsluhy v jednotlivých střediscích
- umí nabízet, doporučovat a obsluhovat
- umí 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. Aby se naučili 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 prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali 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	Tématický celek	Počet hodin	Ročník
Žák/žákyně: - rozlišuje vývoj pohostinství a jeho úrovně jednotlivých historických období - orientuje se v historii českého pohostinství	Historie pohostinství - starověk - novověk - české pohostinství		I.
- rozlišuje pracovní a osobní hygienu - zdůvodní nutnost dodržování hygieny v gastronomii - popíše a charakterizuje pracovníka v pohostinství, profesní znalosti a jeho další vzdělávání - teoreticky umí vyřešit nebezpečné situace na pracovišti - teoreticky rozezná závažnost nehod a umí pomoci	Hygiena v pohostinství - pracovní, osobní Osobnost číšníka - profesní znalosti a dovednosti Bezpečnost při práci Nehody hostů		
- orientuje se ve všech druzích inventáře potřebného k servisu a při práci v obsluze hostů - ovládá pravidla použití, ošetřování a skladování inventáře	Inventář - druhy, použití, skladování, ošetřování - příprava pracoviště před, během a po skončení provozu		
- zdůvodňuje a rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy - posoudí vhodnost použití způsobu obsluhy do jednotlivých provozoven - teoreticky umí použít jednoduchou obsluhu při servisu snídaní, obědů a večeří - dokáže vyjmenovat správný inventář pro servis jednotlivých pokrmů	Způsoby obsluhy - restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový Technika jednoduché obsluhy - seznámení se zásadami Jednoduchá obsluha - snídaně, obědy, přesnídávky, svačiny, večeře - servis moučníků a předkrmů		

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé skupiny nápojů - uvede příklady jednotlivých skupin nápojů - orientuje se v novinkách na nápojovém trhu - umí popsat správný servis nápojů 	Nealko nápoje <ul style="list-style-type: none"> - Dělení na skupiny - Klasická nabídka na trhu - Studené a teplé nápoje 		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje gastronomická pravidla - rozlišuje rozdíly mezi NL, JL a menu - sestaví správný NL, JL a menu 	Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> - JL, NL, menu - tvorba a sestavování, grafická úprava - rozdíly v jednotlivých provozovnách 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými systémy obsluhy - posoudí vhodnost jednotlivých systémů při použití v praxi 	Systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - druhy a jejich použití v praxi 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou v praxi - objasní nižší a vyšší formu složité obsluhy a dokáže správně použít při servisu jednotlivých pokrmů 	Složité obsluha <ul style="list-style-type: none"> - nižší forma – překládání pokrmů, speciální studené a teplé předkrmy 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a popíše dovednosti číšníka při vyšší formě složité obsluhy - vysvětlí vhodnost použití správného inventáře - rozlišuje vhodnost použití této obsluhy při praxi 	Složité obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"> - dochucování, míchání, flambování, dranžírování pokrmů před hostem 		II.
<ul style="list-style-type: none"> - umí popsat servis studených i teplých nealkoholických nápojů různými způsoby obsluhy - umí rozlišit a popsat servis různých druhů teplých nápojů nealkoholických – čaje, čokoláda, kávy 	Servis nealkoholických nápojů <ul style="list-style-type: none"> - studené a teplé nápoje - práce baristy 		

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam tohoto nápoje - zná a rozlišuje bílé i modré odrůdy pěstované v ČR - rozlišuje jednotlivé druhy vín a jejich popis - orientuje se v jednotlivých druzích vín - umí popsat výrobu přírodních, šumivých, kořeněných i likérových vín - zná umístění vinic v České republice a umí zařadit dle vinařského zákona do Zón, oblastí i podoblastí 	<p>Víno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam vína v nápojové gastronomii - Bílé a modré odrůdy schválené pro ČR - Dělení vína dle jakosti a podle výroby - Výroba jednotlivých druhů – přírodních, šumivých, kořeněných i likérových vín - Vinařský zeměpis ČR – zóna A, zóna B 		
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní základní rozdíl ve výrobě a dělení lihovin - rozlišuje dvě základní kategorie – pálenky a likéry - uvede druhy lihovin podle vstupních surovin 	<p>Lihoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dělení na destiláty a likéry, výroba, druhy - Dělení dle vstupních surovin 		
<ul style="list-style-type: none"> - definuje menu - vyjmenuje druhy menu a sestaví jednotlivá menu - rozlišuje vhodné nápoje a doplní je do menu 	<p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla sestavování menu, grafická úprava - doplňování vhodných nápojů k pokrmům 		
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje nápojové lístky do různých druhů provozoven 	<p>Sestavování nápojových lístků</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba a druhy podle středisek 		
<ul style="list-style-type: none"> - objasňuje vhodnost a rozdíly obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích 	<p>Obsluha v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlak, loď, autobus, letadlo 		
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivá společenská setkání 	<p>Společenská setkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - číše vína, koktejl, hudební slavnost apod. 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede tradiční i trendová společenská střediska - rozlišuje vhodnost obsluhy a sortimentu pro jednotlivá střediska 	<p>Společensko zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - tradiční (koliby, salaše, varieté, kabarety) - trendová (diskotéky, kluby, herny, casina) 		

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii tohoto nápoje - vysvětlí důležitost kvalitních surovin při výrobě - rozlišuje druhy piv a jejich chuťové rozlišnosti - uvede naše přední výrobce a jejich sortiment 	<p>Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historie, výroba a význam kvalitních surovin - Druhy, vady při výrobě, balení - Přední čeští výrobci a jejich nabídka na trhu 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vhodné použití správného nápojového skla pro servis piva - popíše použití a ošetřování výčepního zařízení 	<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"> - popíše a zdůvodní význam práce sommeliéra - uvede možnosti profesního růstu a druhy vzdělávacích kurzů 	<p>Sommeliér - odborná profese, AS ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam v gastronomii - jeho profesní funkce, možnost vzdělávání - soutěže přispívající ke vzdělávání 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná dobře české typické odrůdy 	<p>Víno – zopakování českého vinařství</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalost základních bílých a modrých odrůd - 		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v neznámější produkci v evropských zemích 	<p>Evropská vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francie, Španělsko, Itálie, Řecko, Německo 		
<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 	<p>Míchané nápoje (MN)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy, příprava, pravidla servisu, zařízení baru - Trendové míchané nápoje a vývoj ve světě - Zopakování široké nabídky lihovin na trhu 		

<ul style="list-style-type: none"> - definuje slavnostní hostiny - vysvětluje obsah důležitých písemností při přípravě a průběhu konání těchto hostin - spočítá kalkulace jednotlivých pokrmů i nápojů - rozeznává vhodnou výzdobu a vhodné složení menu - teoreticky postaví slavnostní tabuli k dané příležitosti - dokáže popsat sestavení rautových stolů a připraví je k provozu - vysvětlí rozdělení práce při konání slavnost.hostin 	<p>Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - banket, raut, recepce, slavnostní večere a obědy - důležité písemnosti (kalkulace, protokol, komando, scénář) <p>Organizace práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodnost výzdoby - rozdělení práce, důležité dokumenty a náčrty <p>Praktická cvičení - nákresy</p> <ul style="list-style-type: none"> - stavba tabulí k daným příležitostem, příprava rautových stolů 		
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sestavit slavnostní menu k jakékoliv příležitosti - umí obhájit vhodnost pokrmů a nápojů zařazených v menu 	<p>Sestavování slavnostních menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení menu a počet chodů, ze kterých se skládají - důležitá pravidla pro sestavování menu 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozeznává základní rozdíly jednotlivých způsobů obsluhy - umí zvolit a popsat vhodný způsob pro jednotlivé provozovny 	<p>Způsoby obsluhy a použití v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a dělení JO – příprava k ZUZ - charakteristika a dělení SO – 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	Tématický 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	Tématický 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 /systém kritických bodů při přípravě jídel/ 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 jížky 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 jížky - 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 	1. Úvod Základní hygienické předpisy HACCP /systém kritických bodů při přípravě jídel/ Bezpečnost a ochrana zdraví Požární ochrana Povinnosti kuchaře		II.

<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu 	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 	2. Seznámení s výrobním střediskem 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 	3. Úprava všech druhů masa a vnitřností s využitím základních tepelných úprav a kulinářských technik a úprava tradičních pokrmů české kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - porcování masa a vnitřností při předběžné úpravě i po tepelném opracování - vaření (kapalina, pára, sous vide, táhnutí, vodní lázeň, pod tlakem) - dušení (na sporáku, konvektomatu), zeleninové základy, dokončování omáček - pečení (v troubě, konvektomatu, na pánvi, gratinování), příprava šňáv - smažení na pánvi, fritéze, v konvektomatu (vídeňský, francouzský, v bramboráku) - 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 - dokáže správně dochutit mleté maso 	<p>4. Příprava pokrmů s využitím mletých mas</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava mletého masa - dochucování - tepelné opracování 		
<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 pomoci při úrazu na pracovišti - pracuje s technickým zařízením - obsluhuje a provádí základní údržbu zařízení výrobního střediska - provádí sanitaci provozu 	<p>1. Úvod</p> <p>Základní hygienické předpisy HACCP /systém kritických bodů při přípravě jídel/ Bezpečnost a ochrana zdraví Požární ochrana Povinnosti kuchaře Seznámení se zařízením kuchyně a inventářem Výrobní střediska</p>		III.
<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> <p>Příprava výrobního střediska Seznámení s obsluhou a údržbou technického zařízení</p> <p>Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou Základy normování</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - umí si připravit pracoviště před zahájením prodeje pokrmů na objednávku - využívá správných částí masa 	<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) 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - při přípravě pokrmů umí pokrm připravit tak, aby odpovídal náboženským zvyklostem - orientuje se v pokrmech mezinárodní kuchyně 	<p>4. Zahraniční kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady při přípravě mezinárodní kuchyně - náboženské odlišnosti 		
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje základní výrobky studené kuchyně - připravuje galantiny, paštiky - připravuje slavnostní mísy - dodržuje hygienické zásady - ovládá techniky vykrajování zeleniny a ovoce 	<p>5. Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		III.
<ul style="list-style-type: none"> - umí připravit základní těsta a náplně - připravuje restaurační moučníky - připravuje moučné pokrmy - správně pokrmy upravuje na talíři 	<p>6. Příprava moučníků, moučných pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (rekonstrukce v roce 2008) 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"> • HOTEL VLADIMÍR Ústí nad Labem • 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 „Dekorativní vyřezávání z ovoce a zeleniny“
- Kurz floristiky – lektorka Ing. Marie Sternthalová
- 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. Martina Černá
- Mgr. Kateřina Brušáková
- Mgr. Pavla Jarolímková
- Ing. Janette Frišová
- Ing. Hana Juřicová
- Mgr. Lenka Kolbabova
- Mgr. Alexandra Tomšíková
- Ing. Eva Olšerová
- Mgr. Věra Opatrná
- Ivana Prokešová
- Mgr. Eva Stammová
- Ing. Vladimíra Tišerová
- Mgr. Pavel Vašíček
- Ing. Lucie Fričlová
- Roman Rumler
- Ing. Martin Vacek