

Kompletní ŠVP

Kuchař - číšník 2022

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	7
4	Charakteristika ŠVP	8
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	17
4.2	Začlenění průřezových témat	19
5	Učební plán	23
6	Přehled rozpracování RVP do ŠVP	26
7	Učební osnovy	27
7.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	27
7.1.1	Český jazyk a literatura	28
7.1.2	Cizí jazyk 1- anglický jazyk	42
7.1.3	Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	50
7.1.4	Cizí jazyk 1- německý jazyk	58
7.1.5	Cizí jazyk 2 - německý jazyk	67
7.2	Společenskovědní vzdělávání	74
7.2.1	Občanská nauka	75
7.3	Přírodovědné vzdělávání	84
7.3.1	Fyzika	85
7.3.2	Chemie	90
7.3.3	Biologie a ekologie	93
7.4	Matematické vzdělávání	100
7.4.1	Matematika	101
7.5	Vzdělávání pro zdraví	109
7.5.1	Tělesná výchova	111
7.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	124
7.6.1	Informační a komunikační technologie	125
7.7	Ekonomické vzdělávání	138
7.7.1	Ekonomika	140
7.8	Odborné vzdělávání	146
7.8.1	Technologie	147
7.8.2	Stolničení	160
7.8.3	Potraviny a výživa	176
7.8.4	Zařízení provozoven	184
7.8.5	Speciální obsluha	189
7.8.6	Odborný výcvik	193
8	Spolupráce se sociálními partnery	209
9	Projekty	212
9.1	Projektová činnost	212
10	Evaluace vzdělávacího programu	213

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Motivační název	Kuchař - číšník		
Datum	1. 9. 2022	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Verze	1.	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	od 1. 9. 2022		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11
IČ	68383495
REDIZO	610450620
Ředitel	Ing. Marcela Hrejšová
Telefon	+420 315 663 115
Fax	315684145
Email	hrejsova.marcela@sosasou.cz
www	www.sosasou.cz

Zřizovatel	Středočeský kraj
Adresa	Zborovská 11, Praha 5
IČ	70891095
Telefon	+420 257 280 111
Fax	+420 257 280 203
Email	podatelna@kr-s.cz
www	www.kr-stredocesky.cz

Doplňující údaje

Vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 31. 8. 2020, č.j. MSMT - 31622/2020 - 1 SOŠ a SOU Neratovice, 65-51-H/01 Kuchař-číšník, č. j. 55h/2022
Kvalifikační úroveň EQF3

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664, Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník (v závislosti na zaměření a koncepci příslušného ŠVP). Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dosažený stupeň vzdělání

- střední vzdělání s výučním listem
- kvalifikační úroveň EQF 3

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

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

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- Personální a sociální kompetence
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- **Matematické kompetence**
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti
 - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- Ovládat techniku odbytu
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin

3 Charakteristika školy

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664		
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664		
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

1. Popis celkového pojetí vzdělávání

Pojetí ŠVP ve vztahu k RVP:

Školní vzdělávací program oboru vzdělání kuchař - číšník spojuje všeobecné a odborné vzdělávání na úrovni středního vzdělání s výučním listem a dává základní předpoklady k provádění odborných činností. Je zde vyvážený poměr mezi teoretickou a praktickou složkou vzdělávání.

Cílem vzdělávání je poskytnout žákům soubor teoretických vědomostí a praktických dovedností a návyků nezbytných pro jejich budoucí uplatnění. V teoretických odborných předmětech jsou seznámeni s používanými materiály a základními technologiemi. V odborném výcviku získají dovednosti v provádění prací kuchaře - číšníka. Všeobecné i odborné předměty se snaží připravit žáka tak, aby splňoval podmínky uplatnění v praxi nejenom v rámci České republiky, ale i Evropské unie.

Při vzdělávání je žák veden k zohledňování ochrany životního prostředí, k dodržování technických zásad a technických pravidel dle platných norem. Je motivován k návyku celoživotního vzdělávání pro růst vlastní osobnosti. Nedílnou součástí výuky je výchova k získávání základní teoretické znalosti zásad zajištění požární bezpečnosti pro různorodou oblast budoucího působení absolventů.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník (v závislosti na zaměření a koncepci příslušného ŠVP). Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost.

Metody a formy výuky:

Pojetí výukových metod ve ŠVP sleduje linii moderní pedagogiky, která respektuje aktivitu a samostatné úsilí žáka jako určující tendenci rozvíjející se osobnosti, která se ovšem neobejde bez porozumění, péče a pomoci ze strany učitele. Jsme si vědomi, že výuková metoda nepůsobí izolovaně, ale je začleněna do edukačního systému jako jeho důležitý prvek, jehož působením výchova postupuje žádoucím směrem. V současné informační společnosti, pro níž je charakteristický obrovský nárůst informací, vyžadující novou úroveň gramotnosti i vyšší kulturu vzdělávání, je nutné spojovat převratné inovace s osvědčenými tradicemi, jak to vyžaduje sám život. Proto jsme v našem ŠVP neopomenuli klasické výukové metody, ale také jsme věnovali značnou pozornost aktivizujícím metodám. Snažíme se o to, aby naši pedagogové co nejvíce využívali rozmanité metody, techniky, postupy a prostředky a podle svých možností je prohlubovali, rozšiřovali. Přispíváme tak k utváření nového pedagogického myšlení.

Metody a formy výuky odpovídají základním obecným vzdělávacím cílům a jsou specifikovány vzhledem k jednotlivým oblastem vzdělávání a předmětům.

Metody a formy vzdělávání volí vyučující podle svých potřeb a zkušeností se zřetelem na charakter vyučovacího předmětu, na obsah konkrétního učiva, výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, dále podporuje profesní vystupování žáků, jejich estetické cítění, kultivované vyjadřování, konstruktivní a vstřícné jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky, spolupracovat, odpovědně rozhodovat apod.

Vyučující uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor vzdělání. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

Cílem volby vhodné metody je propojit efektivní frontální výuku s individualizovanou výukou ve skupinách. Postupně bude docházet k většímu individualizovanému přístupu tak, aby v závěrečném ročníku byl student schopen samostatné práce s vědomím plné zodpovědnosti.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají. Přitom týdenní dotace teoretického vyučování jsou koncipovány tak, aby svůj prostor měly jak předměty všeobecně vzdělávací, tak i odborné. Vyučující všeobecně vzdělávacích předmětů kladou důraz na to, aby žáci dosahovali maximálních výsledků s ohledem na své možnosti. Cílem je vytvářet a rozvíjet profesní schopnosti a vlastnosti žáků včetně schopností jednat se spolupracovníky a zákazníky, estetického citění a vztahu k životnímu prostředí.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

V oblasti teorie je klíčovou záležitostí naučit žáky samostatné práce s informacemi, naučit způsobům efektivního studia a aplikace získaných informací. Stejně významnou záležitostí je motivace žáků a všestranné posilování jejich volných vlastností. Účinnými metodami v tomto směru je problémové učení, týmová práce, diskuse, samostatné prezentace až po vytváření žákovských projektů. Systematicky by se měly propojovat poznatky z jednotlivých vzdělávacích oblastí do vyšších a komplexnějších celků. Metodika výuky bude zvolena i vzhledem k mentálnímu vývoji a somatickému stavu žáků, zohledňování budou i žáci se zdravotním, případně sociálním znevýhodněním.

Významné místo ve výuce má dialog, diskuse a tzv. problémové učení. Přes individuální stránky procesu poznání je zdůrazňován význam týmové práce a kooperace. K aktivaci a motivaci žáků slouží praktické práce, ročníkové práce, prezentace a soutěže.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné učební skupinu rozdělit na menší skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku střídají ve všech činnostech. Vždy tak, aby byla u jednotlivých žáků dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické citění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění mimoškolních akcí pro různé organizace nebo jednotlivce v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Odborný výcvik prováděný formou zařazení žáků do pracovního procesu ve smluvně zajištěných provozních pracovištích pod dohledem instruktorů je organizován tak, aby se žáci podle předem stanoveného harmonogramu vystřídali na všech pracovištích. Instruktoři přitom zodpovídají za plnění ŠVP. Výstupem zařazení žáků je písemné hodnocení každého žáka instruktorem, které je integrováno do výsledné známky.

Realizace kompetencí:

Kompetencemi jsou označeny ohraničené struktury schopností a znalostí a s nimi související postoje a hodnotové orientace, které jsou předpokladem pro výkon absolventa ve vymezené činnosti.

Kompetence neexistují izolovaně, ale navzájem se prolínají a doplňují. Žáci si je osvojují a prohlubují v průběhu celého vzdělávání na střední škole.

Klíčové kompetence jsou obecně přenositelné a použitelné soubory kvalit osobnosti (zahrnující vědomosti, intelektové dovednosti, postoje, hodnotové orientace), které každý člověk potřebuje k tomu, aby mohl plnohodnotně žít v současném světě. Mohou být využívány téměř u každé práce bez ohledu na odbornost, a proto přispívají k lepší zaměstnatelnosti absolventů; jsou významné i pro celoživotní učení. Na jejich rozvoji se podílí jak všeobecně, tak odborné vzdělávání.

V našem školním vzdělávacím programu jsou klíčové kompetence zakomponovány do výuky, ale i do mimoškolních aktivit, jsou uplatňovány nenásilně, avšak cíleně všemi pedagogickými pracovníky v rámci celého vzdělávacího procesu.

Výchovně vzdělávací proces směřuje ke společnému cíli, tj. k utváření stanovených klíčových kompetencí, ŠVP určuje prostřednictvím jakých vyučovacích předmětů, nástrojů a aktivit bude těchto klíčových kompetencí dosaženo. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Způsoby rozvoje klíčových kompetencí ve výuce:

- výuka ve škole
- sportovní a turistické kurzy, zážitkové programy
- besedy a exkurze
- zapojení do sportovních a vědomostních soutěží
- zapojení do etických projektů

Co považujeme za důležité ?

Přístupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifik. Z tohoto důvodu je důležité zaměřit se na následující úkoly v jednotlivých ročnících:

1. ročník - vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimu a řádu školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, přísně sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.
2. ročník - využívat poznatků a úroveň vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, v některých tématech přecházet výhradně na produktivní práci, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžením v rámci školy. Prohlubovat pracovní návyky je považováno za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.
3. ročník - klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevnování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravovat žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek.

Realizace průřezových témat:

Školní vzdělávací program rozpracovává kromě učiva čtyři průřezová témata. Mezi průřezová témata patří:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační technologie

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. V rámci jednotlivých předmětů budou začleněna průřezová témata typická pro daný předmět.

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání ve vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávala žáka k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučila je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

Průřezová témata představují ve vzdělávacím programu okruhy aktuálních problémů současného světa a jsou významnou součástí vzdělávání. Jsou důležitým formujícím prvkem, poněvadž vytvářejí příležitosti jak pro individuální uplatnění žáků, tak i pro jejich vzájemnou spolupráci, pomáhají utvářet a rozvíjet osobnost žáka zejména v oblasti hodnot a postojů.

Přínos průřezových témat je zřetelný nejen v oblastech výše uvedených, ale i v oblasti vědomostí, dovedností a schopností.

Podmínkou účinnosti těchto témat je jejich propojenost se vzdělávacím obsahem konkrétních vyučovacích předmětů i s obsahem mimoškolních činností. Vzhledem k tomu, že průřezová témata procházejí napříč vzdělávacími oblastmi, přispívají ke komplexnosti vzdělávání žáků a pozitivně ovlivňují proces rozvíjení

klíčových kompetencí žáků.

2. Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Organizace výuky se řídí legislativními předpisy. Základní formou organizace výuky je pravidelné střídání týdenních cyklů v teoretické výuce a odborném výcviku.

Realizace teoretického vyučování

Teoretická výuka (odborná i všeobecně vzdělávací) se realizuje kromě klasické výuky v systému vyučovacích hodin i formou exkurzí, kurzů a dalších výchovně-vzdělávacích akcí, jako jsou besedy, diskuse, exkurze, sportovní dny atd. Vyučování probíhá na základě předem stanoveného rozvrhu hodin.

Mimo běžné (frontální) vyučování zařazujeme i jiné organizační formy výuky. Realizujeme výuku ve spolupráci se sociálními partnery, např. přednášky, praktické ukázky, exkurze do podnikové sféry, aktivní účast odborníků z praxe v některých vyučovacích hodinách a při závěrečných zkouškách, apod.

Realizace praktického vyučování

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy, v prostorách odborného výcviku nebo odborných provozovnách, dále na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Pokud je odborný výcvik žáků realizován na smluvních pracovištích školy, probíhá na základě smlouvy o výuce. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s odbornými institucemi se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

V prvním ročníku se žáci se svou profesí seznamují a získávají základy svého řemesla. Druhý ročník se odehrává ve znamení získávání nových poznatků a ve třetím ročníku si žáci upevňují a procvičují již naučené dovednosti. Cílem odborného výcviku je, aby se absolventi dokázali bez potíží zařadit mezi své spolupracovníky ve stejné profesi. Aby však byli skutečnými odborníky, potřebují samozřejmě další roky praxe v oboru.

3. Způsob hodnocení

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí "Školního řádu" SOŠ a SOU Neratovice. Při klasifikaci výsledků vychází vyučující z požadavků školního vzdělávacího programu.

Žáky má škola naučit požadovaným vědomostem a vštípit jim tak klíčové kompetence pro jejich další profesní dráhu. Vzhledem k poměrně nízké motivaci žáků vycházející z věkové kategorie i sociálního prostředí bude hodnocení žáků zaměřeno především na motivační a informativní funkci. Přesto je nutné pravidelné testování studijních výsledků.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Učitel vyučující v příslušném předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Formy a způsoby hodnocení teoretického vyučování

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v odborných předmětech se provádí formou ústní a písemnou, dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty a aktivita v hodinách. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Způsob hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno známkou. Bližší podrobnosti hodnocení stanoví příslušné normy MŠMT a Klasifikační směrnice.

Žáci jsou hodnoceni těmito klasifikačními stupni:

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta a pojmy uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Myslí logicky správně, zřetelně se u něj projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Také grafický projev je přesný a estetický. Je schopen samostatně studovat odborné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta a pojmy v podstatě také uceleně, přesně a úplně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev má menší nedostatky ve správnosti a výstižnosti. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat odborné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků a pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Uplatňuje poznatky podle podnětu učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se projevují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev je méně estetický a má menší nedostatky. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby. Myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev je málo estetický. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností se vyskytují velmi závažné chyby. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Grafický projev má vážné nedostatky. Závažné chyby a nedostatky není schopen opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat. Úroveň jeho vědomostí není předpokladem pro práci ve vyšším ročníku, resp. pro vykonání závěrečných zkoušek nebo maturitní zkoušky

Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborného výcviku je kladen důraz na individuální hodnocení jednotlivých žáků. Způsob hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřen známkou. Bližší podrobnosti hodnocení stanoví příslušné normy MŠMT a Klasifikační směrnice.

Učitel odborného výcviku hodnotí několik základních aspektů známkou:

- Zvládnutí učiva
- Dodržování pravidel BOZP
- Docházka
- Aktivní přístup k řešení problémů
- Pořádek na pracovišti

Dovednosti žáků jsou hodnoceny těmito klasifikačními stupni:

- Výborný - je schopen samostatně práce, odvedenou práci dokáže zkontrolovat a zhodnotit;
- Chvalitebný - ovládá dobře problematiku, chápe podstatné souvislosti mezi jevy a dokáže je vysvětlit, je schopen pracovat samostatně s dozorem pedagoga;
- Dobrý - ovládá látku, zná některé detaily problematiky, byť s možnými chybami, je schopen práce pod dozorem pedagoga v jednodušších případech pracuje samostatně;
- Dostatečný - látku příliš neovládá, dopouští se chyb. Pracuje správně pouze pod dozorem pedagoga;
- Nedostatečný - látku neovládá, není schopen práce ani pod dohledem.

Způsoby hodnocení na odloučených a provozních pracovištích

Na odloučených pracovištích, kde vykonávají praxi celé skupiny žáků i s UOV, je způsob hodnocení stejný jako na pracovištích ve škole. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi VUOV a instruktorem (zaměstnancem firmy). Hodnocení žáků je zcela individuální.

Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí je začleněno do jednotlivých předmětů a většinou se jedná o komplexnější posouzení a hodnocení, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku, jak využívá numerických znalostí a jak je schopen prezentovat své znalosti a dovednosti pro potřeby praxe.

Způsoby hodnocení průřezových témat

Hodnocení průřezových témat je obsaženo v náplni jednotlivých předmětů, z nichž některé tato témata probírají a hodnotí zevrubněji.

4. Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a mimořádně nadaných

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola nebo školské zařízení i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením ŠPZ. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Při plánování a realizaci vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními je třeba mít na zřeteli fakt, že se žáci ve svých individuálních vzdělávacích potřebách a možnostech liší. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Pedagog tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Pravidla pro použití podpůrných opatření školou a školským zařízením stanovuje vyhláška č. 27/2016 Sb. Závazný rámec pro obsahové a organizační zabezpečení středního vzdělávání všech žáků vymezuje RVP SV, který je východiskem pro tvorbu ŠVP. Podle ŠVP se uskutečňuje vzdělávání všech žáků dané školy.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně podkladem pro tvorbu IVP a PLPP (IVP zpracovává škola). Na úrovni IVP je možné na doporučení ŠPZ (v případech stanovených Přílohou č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.) v rámci podpůrných opatření upravit očekávané výstupy stanovené ŠVP, případně upravit vzdělávací obsah tak, aby byl zajištěn soulad mezi vzdělávacími požadavky a skutečnými možnostmi žáků a aby vzdělávání směřovalo k dosažení jejich osobního maxima. K úpravám očekávaných výstupů stanovených v ŠVP se využívá podpůrné opatření IVP. To umožňuje u žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními od třetího stupně podpory (týká se žáků s lehkým mentálním postižením) upravovat očekávané výstupy vzdělávání, případně je možné přizpůsobit i výběr učiva. Úpravy obsahu a realizace vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními od třetího stupně podpůrných opatření jsou předmětem metodické podpory. Pedagogickým pracovníkům bude zajištěna metodická podpora formou dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. K úpravám vzdělávacích obsahů stanovených v ŠVP dochází v IVP žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními od třetího stupně (týká se žáků s lehkým mentálním postižením). To znamená, že části vzdělávacích obsahů některých vzdělávacích oborů lze nahradit jinými vzdělávacími obsahy nebo celý vzdělávací obsah některého vzdělávacího oboru lze nahradit obsahem jiného vzdělávacího oboru, který lépe vyhovuje jejich vzdělávacím možnostem. V IVP žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními třetího stupně (týká se žáků s lehkým mentálním postižením) a čtvrtého stupně lze v souvislosti s náhradou části nebo celého vzdělávacího obsahu vzdělávacích oborů změnit minimální časové dotace vzdělávacích oblastí (oborů). Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními spočívajícími v úpravě vzdělávacích obsahů může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání **zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická a pedagogická intervence.** Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována z disponibilní časové dotace. Při vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením je třeba zohledňovat jejich specifika: problémy v učení – čtení, psaní, počítání; nepřesné vnímání času; obtížné rozlišování podstatného a podružného; neschopnost pracovat s abstrakcí; snížená možnost učit se na základě zkušenosti, pracovat se změnou; problémy s technikou učení; problémy s porozuměním významu slov; krátkodobá paměť neumožňující dobré fungování pracovní paměti, malá představivost; nedostatečná jazyková způsobilost, nižší schopnost číst a pamatovat si čtené, řešit problémy a vnímat souvislosti. Mezi podpůrná opatření, která se kromě běžných pedagogických opatření ve vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením

osvědčují, patří například posilování kognitivních schopností s využitím dynamických a tréninkových postupů, intervence s využitím specifických, speciálně pedagogických metodik a rozvojových materiálů; pravidelné a systematické doučování ve škole, podpora přípravy na školu v rodině, podpora osvojování jazykových dovedností, podpora poskytovaná v součinnosti asistenta pedagoga.

4.1 Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (PLPP) a individuálního vzdělávacího plánu (IVP) žáka se SVP

PLPP sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným.

PLPP má písemnou podobu, zahrnuje zejména popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření prvního stupně, stanovení cílů podpory a způsobu vyhodnocování naplňování plánu. PLPP se zpracovává na 3 měsíce a škola s ním seznámí žáka, jeho zákonného zástupce, všechny vyučující a další pedagogické pracovníky podílející se na provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny. Pokud zvolené úpravy v práci se žákem nepovedou ani po 3 měsících k očekávané změně a obtíže žáka pokračují nebo se ještě zhoršují, pak škola doporučí zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení.

Individuální vzdělávací plán zpracovává škola, vyžadují-li to speciální vzdělávací potřeby žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zákonného zástupce žáka. IVP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacími předmětů, ve kterých se projevují speciální vzdělávací potřeby žáka, s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením a se zákonnými zástupci žáka. IVP má písemnou podobu a při jeho sestavování se vychází z obsahu stanoveného v § 3 vyhlášky č. 27/2016 Sb. IVP je zpracován nejpozději do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonných zástupců. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP ředitelce školy, která je zaznamená do školní matriky.

V případě podpůrného opatření (spočívajícího v úpravě očekávaných výstupů) pro žáky s LMP od třetího stupně podpory, bude pro tvorbu IVP využívána minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření stanovená v RVP SV.

Školní poradenské pracoviště naší školy je tvořeno výchovným poradcem, který zároveň koordinuje jeho činnost, a školním metodikem prevence sociálně patologických jevů. Toto pracoviště úzce spolupracuje s PPP Mělník.

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory zejména:

- **v oblasti metod výuky:**
 - respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
 - metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
 - důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu
 - respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů
- **v oblasti organizace výuky:**
 - střídání forem a činností během výuky
 - u žáků využívání skupinové výuky
 - postupný přechod k systému kooperativní výuky
 - v případě doporučení může být pro žáka vložena do vyučovací hodiny krátká přestávka
- **zařazení činnosti speciálně pedagogické péče do vyučovacích předmětů**

Pravidla pro zapojení dalších subjektů do systému vzdělávání žáků

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami naše škola spolupracuje kromě školských poradenských zařízení dále s SPC Litoměřice, odbornými lékaři, dalšími zařízeními a odborníky, kteří mají v péči naše žáky. Spolupráce spočívá především v různých formách komunikace (e-maily, telefon, osobní kontakty) při které se řeší různé otázky související se vzděláváním těchto žáků. Pedagogové naší školy se vzdělávají v této problematice v rámci jejich DVPP.

4.2 Zabezpečení vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (PLPP) a individuálního vzdělávacího plánu (IVP) mimořádně nadaného žáka

Pomoc při identifikaci a následné péči o mimořádně nadaného žáka mohou učitelům se souhlasem zákonných zástupců žáka poskytnout psychologové v síti pedagogicko-psychologických poraden. Mimořádně nadaní žáci mohou být přeřazeni do vyššího ročníku na základě komisionální zkoušky.

• **Specifika mimořádně nadaných žáků:**

- žák svými znalostmi přesahuje stanovené požadavky,
- tendence k vytváření vlastních pravidel,
- sklon k perfekcionismu a s tím související způsob komunikace s učiteli, který může být i kontroverzní,
- vlastní pracovní tempo,
- vytváření vlastních postupů řešení úloh, které umožňují kreativitu,
- rychlá orientace v učebních postupech,
- záliba v řešení problémových úloh zvláště ve spojitosti s vysokými schopnostmi oboru; přeceňování svých schopností u žáků s pohybovým nadáním,
 - kvalitní koncentrace, dobrá paměť, hledání a nacházení kreativních postupů;
 - vhled do vlastního učení,
 - zvýšená motivace k rozšiřování základního učiva do hloubky, především ve vyučovacích předmětech, které reprezentují nadání dítěte,
 - potřeba projevení a uplatnění znalostí a dovedností ve školním prostředí

Při vzdělávání mimořádně nadaných žáků by měl způsob výuky žáků vycházet důsledně z principů individualizace a vnitřní diferenciaci.

PLPP sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacích předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným.

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavování IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele školy, který je zaznamená do školní matriky.

Školní poradenské pracoviště naší školy je tvořeno výchovným poradcem, který zároveň koordinuje jeho činnost, a školním metodikem prevence sociálně patologických jevů. Toto pracoviště úzce spolupracuje s PPP Mělník. Pedagogové naší školy se vzdělávají v této problematice v rámci jejich DVPP.

Specifikace provádění podpůrných opatření a úprav vzdělávacího procesu nadaných a mimořádně nadaných žáků jakými jsou například:

- účast žáka na výuce jednoho nebo více vyučovacích předmětů ve vyšších ročnících,
- doplnění, rozšíření a prohloubení vzdělávacího obsahu,
- zadávání specifických úkolů, projektů,
- příprava a účast na soutěžích včetně celostátních a mezinárodních kol,
- vnitřní diferenciaci žáků v některých předmětech,
- nabízení podpůrného materiálu.

4.3 Zásady komunikace učitele se zákonnými zástupci

- vytvořit klidnou atmosféru,
- mít dostatek času pro rozhovor,
- pochválit dítě, vyjádřit víru ve zlepšení,
- zpočátku pouze popsat (nehodnotit) jevy, situace, chování, příhody,
- uvést zdroje svých informací, totéž umožnit zákonným zástupcům,

- ujasnit si pojmy se zákonnými zástupci,
- snažit se zákonným zástupcům citlivě poradit, nabídnout jim pomoc.

5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a hygieny práce. Je zahrnuta do vybraných vyučovacích předmětů i do praktického nácviku vybraných činností.

V prostorách určených pro vyučování žáků je třeba vytvořit podle platných předpisů podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutelné poučit žáky o bezpečnost a ochraně zdraví při práci. Nácvik a procvičování činností, které odpovídají pracím zakázaným mladistvým, mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném ŠVP. Pokud to vyžaduje charakter činností, stanoví ŠVP z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce podmínky, v nichž je možné výuku žáků uskutečňovat.

Základní podmínky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- 1) důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
- 2) používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
- 3) používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
- 4) vykonávání stanoveného dozoru.

6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání na středních školách stanoví platné právní předpisy. Na základě zaregistrované přihlášky je uchazeč zařazen do přijímacího řízení, které vypisuje ředitelka školy.

Do prvního ročníku tříletého denního vzdělávání lze přijmout žáky a další uchazeče, kteří splnily kriteria stanovená ředitelkou školy:

- úspěšné ukončení povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

V případě potřeby vyhlásí ředitelka školy další kola přijímacího řízení (do naplnění kapacity školy).

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo předpokládaného uplatnění.

7. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška probíhá na základě projektu „Nová závěrečná zkouška“, který má zaručit, aby závěrečné zkoušky na všech školách odpovídaly současné úrovni a požadavkům zaměstnavatelů v oboru. Zaměření zkoušek je směřováno k praxi v oboru a stěžejní roli hraje zkouška praktická, při níž má žák řešit reálné úkoly a problémy. Cílem projektu je zavedení standardizované závěrečné zkoušky v oborech vzdělání s výučním listem.

Závěrečná zkouška se skládá v pořadí : z písemné části, praktické zkoušky z odborného výcviku, ústní zkoušky z odborných předmětů.

Dosažený stupeň vzdělání

- střední vzdělání s výučním listem
- kvalifikační úroveň EQF 3

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

1. Materiální podmínky

Pro plnění svých úkolů SOŠ a SOU Neratovice užívá majetek, který Středočeský kraj předal do její správy. Nemovitosti jsou využívány pro výchovu a vzdělávání mládeže nebo pro poskytování školských služeb a doplňkové činnosti. SOŠ a SOU Neratovice má ve své správě budovu v objektu Školní 664, která se nachází v centru města vedle budovy MÚ Neratovice, a objekt Spojovací 632, který sousedí se Spolanou Neratovice. Oba objekty jsou od sebe vzdáleny 2 km.

Mezi základní úkoly v oblasti zajišťování materiálních podmínek patří:

- zlepšovat estetický vzhled školy,
- připravit ve spolupráci se zřizovatelem návrh časového harmonogramu odstranění technických závad na objektech školy, pokusit se zajistit jejich financování,
- najít zdroje pro plánované investice,
- nadále pokračovat v modernizaci učeben a prostor odborného výcviku, rozšiřovat využití interaktivních tabulí, obnovit postupně nábytek ve všech třídách, dovybavit společné prostory o zařízení vhodné k relaxaci žáků o přestávkách,
- soustavně modernizovat výpočetní techniku v učebnách a v kabinetech.

Objekt Školní 664 navštěvují žáci SOŠ a SOU Neratovice, je zde školní jídelna, pracoviště oboru kadeřník a ubytovací kapacity. Objekt má k dispozici kmenové třídy a odborné učebny - počítačové učebny vybavené moderními PC s připojením na internet a dataprojektorem, jazykové učebny vybavené interaktivní tabulí, dataprojektorem, vizualizérem, PC a CD přehrávačem. Ostatní třídy jsou zařízeny podle využití a možností školy – např. CD přehrávače, multimediální zařízení a dataprojektory. Žáci mají dále k dispozici odpočinkové koutky na chodbách před učebnami s možností nákupu základního občerstvení z automatů. Učitelé mají k dispozici kabinety, sborovnu a kuchyňku.

Ubytovací kapacita je využívána dle aktuální poptávky.

Pro sportovní zájmovou činnost a udržení tělesné kondice je k dispozici posilovna a relaxační sálek v suterénu školy. Žáci tyto prostory mohou využít pro prostorové cvičení. Sálek je vybavený gymnastickým náčiním a posilovna základními posilovacími stroji, jako jsou lavice, věž, rotoped, orbitrek, veslovací trenažer a stůl na stolní tenis. V tomto objektu se uskutečňuje i odborný výcvik 1. ročníků oboru vzdělání kadeřník. Žákyně mají k dispozici místnost dámského kadeřnictví, kde je 15 pracovních míst vybavených obsluhami a základními pracovními pomůckami, místnost pro pánské kadeřnictví, prostor pro mytí s mycími boxy. Pro odpočinek je k dispozici odpočinková místnost a šatna. Součástí prostoru je WC pro zákazníky a kancelář učitelů odborného výcviku.

V budově je také školní jídelna, která poskytuje stravování pro žáky a pracovníky školy, popř. pro veřejnost. Kapacita školní jídelny je 400 jídel a 80 míst k sezení. Školní jídelna je vybavena konvektomatem, lednicemi, plynovými sporáky, mrazáky, pracovními stoly, myčkou na nádobí, pečící troubou a dalšími nutnými stroji a nástroji. Ve školní jídelně vykonávají odborný výcvik oboru vzdělání kuchař číšník. Kromě vybavení školní jídelny žáci mají k dispozici cvičný bar.

V objektu Spojovací 632 se nachází zázemí středního odborného učiliště a skládá se celkem ze 7 pavilonů. K dispozici jsou kmenové třídy, učebny cizích jazyků, učebny pro dělení tříd, pracovní výpočetní techniky. Většina běžných tříd je vybavena PC, dataprojektorem či interaktivní tabulí. Pro prezentační akce slouží aula s kapacitou 60 míst. Tělocvična je vybavená klasickým sportovním náčiním a nářadím. Podlaha tělocvičny je pokryta umělým povrchem. Pro výuku tělesné výchovy je k dispozici i posilovna a atletický ovál, 2 hřiště, jedno asfaltové a druhé s umělým povrchem. Součástí sportovního vybavení je i doskočiště pro skok daleký, atletická dráha a rovinka na 100 m. Odborný výcvik technických oborů probíhá v dílnách, zde funguje i svářečská škola a autoškola. Odloučená pracoviště oboru vzdělání kadeřník jsou ve městech Středočeského kraje – Mladá Boleslav, Mělník a Nymburk. Pro odborný výcvik škola využívá smluvně zajištěná provozní pracoviště po celém okrese Mělník.

2. Personální podmínky

V oborech vzdělání SOŠ a SOU Neratovice je výuka zajišťována pedagogickým sborem s náležitou kvalifikací odbornou a pedagogickou.

Hlavní cíle v personální oblasti

- usilovat o to, aby při postupné obměně pedagogického sboru v souvislosti s odchodem jeho členů do důchodu a s dalšími změnami v jeho složení zůstala zachována současná výše kvalifikovanosti a aprobovanosti

výuky, případně aby se ještě zlepšovala,

- stálý rozvoj pedagogických dovedností pedagogů a odborných znalostí pracovníků školy formou DVPP,
- flexibilně reagovat personálními změnami na změny v počtu žáků a tříd,
- zajistit kvalifikované pracovníky pro výuku cizích jazyků, odborných předmětů,
- rozvoj týmové spolupráce a kolegiálních vztahů na škole.

Pro účely zájmové činnosti jsou jmenováni koordinátoři, např. protidrogové prevence, mezinárodních vztahů, ICT, environmentální výchovy, grantový, publicista a kronikář. Pro účely ekonomické jsou zřízeny inventarizační komise, likvidační komise, skartační komise a škodní komise a skupina při vzniku mimořádné události.

Pro účely řídicí a poradní funguje ve škole porada vedení, provozní porady ZŘ, pedagogické rady, přijímací komise uchazečů o studium, školní výchovná komise, aktiv třídních učitelů, aktiv učitelů OV, školská rada a SRPŠ při SOŠ a SOU Neratovice.

3. Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako tříleté dálkové studium. Probíhá formou konzultací vždy jeden den 1x za 14 dnů v rozsahu stanoveném učebním plánem. Je nezbytné splnit požadavky školské legislativy na organizaci a průběh středního vzdělávání, a to ve vazbě na formu vzdělávání v teoretickém vyučování, v praktickém vyučování i ve výchově mimo vyučování. Odborná praxe bude zajištěna v SOŠ a SOU Neratovice či na pracovištích právnických nebo fyzických osob. Dojde k realizaci požadavků na rozvoj osvěty, výchovy a vzdělávání v oblasti životního prostředí a výchovy ke zdraví v souladu se Státním programem environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty a s národním programem Zdraví pro 21. století.

Důležité je zajistit:

- zprostředkování nejdůležitějších znalostí a dovedností souvisejících s uplatněním žáků ve světě práce a vybavení žáků kompetencemi, které jim pomohou při rozhodování o jejich další profesní a vzdělávací orientaci;
 - rozvoj kompetencí žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při vzdělávání i v osobním a pracovním životě v souladu se státní informační politikou ve vzdělávání;
 - akce školy (olympiády a další soutěže vyhlašované a financované v resortu školství), které navazují na výuku;
 - programové zařazení problematiky ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování;
 - vzdělávání a integrace žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním (pokud je podle školního vzdělávacího programu možné) a žáků vyžadujících jinou speciální péči i podpora žáků mimořádně nadaných.
- Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je „Školní řád SOŠ a SOU Neratovice“. Školní řád upravuje pravidla chování žáků, dále obsahuje práva a povinnosti žáků a klasifikační řád. Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je podepsán žáky a založen u třídního učitele. Velmi důležitým dokumentem vydávaným k 1. 9. příslušného školního roku je „Organizační opatření pro školní rok“, který obsahuje časový harmonogram školního roku, složení metodických a předmětových komisí, odpovědnost za správu majetku, počty žáků, seznam zaměstnanců, telefonní seznamy zaměstnanců, rozmístění jednotlivých tříd, kabinetů a dalších prostor apod. Dalšími dokumenty, který charakterizuje organizační podmínky vzdělávání jsou „Organizační řád“ a „Pracovní řád“ a „Provozní řád“. Organizační řád SOŠ a SOU Neratovice je základní závaznou organizační normou, která specifikuje právní postavení školy a její vztahy vnější i vnitřní a konkretizuje a rozvádí ustanovení zřizovací listiny SOŠ a SOU Neratovice, upravuje organizační strukturu a řízení, formy a metody práce školy a práva a povinnosti pracovníků školy. Pracovní řád řeší pracovní povinnosti zaměstnanců školy podle úseků. Provozní řád upravuje celý provoz školy, řeší strukturu školy, organizační uspořádání, včetně aktivit souvisejících s mimoškolními činnostmi. SOŠ a SOU Neratovice dále vydává vnitroorganizační směrnice, které se týkají otázek výchovně vzdělávacích, ekonomických i organizačních. Škola dále vydává „Plán DVPP“, „Roční plán“, který podrobně rozpracovává časový harmonogram jednotlivých úseků, „ICT plán“, „Plán autoevaluace a kritéria hodnocení školy“ a „Plán EVVO“. Jednotlivé řady a směrnice jsou žákům i zaměstnancům k dispozici na Intranetu školy. Organizace výuky podle jednotlivých oborů vzdělání je řešena v části „Organizace výuky“ v části „Charakteristika ŠVP“.

4. Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

V této oblasti je třeba zajistit:

- bezpečnost a ochranu zdraví osob při vzdělávání a při činnostech, které přímo souvisejí se vzděláváním, popřípadě při jiných činnostech, podle platných právních předpisů;
- zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování;
- nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržba, pravidelnou technickou kontrolu a revize;
- trvalé zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami;
- vytváření a dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanovují právní předpisy ke zvýšení ochrany jejich zdraví;

- prokazatelné upozorňování nebo podrobné instruování žáků o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním (zejména při praktické výuce a odborné praxi), seznámení se školním řádem, zásadami bezpečného chování, případně s ustanoveními konkrétních právních noremk zajištění BOZP a požární ochrany souvisejících s činnostmi vykonávanou žáky;
- soulad časové náročnosti vzdělávání podle ŠVP s počtem povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologická a psychická potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání;
- ochranu žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy;
- vytváření prostředí a podmínek podporujících zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století.

Problematika bezpečnosti práce, ochrany zdraví, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vždy na začátku školního roku jsou všichni žáci před zahájením teoretického vyučování a odborného výcviku proškoleni o bezpečnosti práce a požární ochraně. Ve výchovně vzdělávacím procesu výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vychází z platných právních předpisů – zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad je směřován od všeobecného ke konkrétnímu a postihuje jak otázky a předpisy bezpečnosti z hlediska jednotlivce, tak pracovníka řídicího činnosti kolektivu. V prostorách určených pro vyučování žáků jsou vytvořeny podmínky k zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů. Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě „Směrnice ředitelky“ a jejichž používání se důsledně kontroluje. Problematika bezpečnosti práce je řešena ve „Školním řádu“ a podrobně popsána v „Řádu BOZP“, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura	
1. ročník	Kultura
Cizí jazyk 1- anglický jazyk	
	Představování a komunikace mezi lidmi
	Rodina
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	
	Představování a komunikace mezi lidmi
	Rodina
Cizí jazyk 1- německý jazyk	
	V restauraci
Cizí jazyk 2 - německý jazyk	
	Oblečení
3. ročník	Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk v lidském společenství
	Velká sociální skupina
2. ročník	Demokracie
Tělesná výchova	
1. ročník	Teoretické poznatky
2. ročník	Teoretické poznatky
3. ročník	Teoretické poznatky
Informační a komunikační technologie	
1. ročník	Zabezpečení a ochrana dat
	Počítačová síť
2. ročník	Online a offline komunikace
	Autorské právo

3. ročník	Informační zdroje a celosvětová síť Internet Internet a společnost
Ekonomika	
2. ročník	Tržní ekonomika Podnikání
	Základní povinnosti podnikatele
3. ročník	Daně
	Základní finanční gramotnost - pojištění
	Základní finanční gramotnost - bankovní služby
	Praktická ekonomická cvičení
	Marketing
Stolníčení	
	Slavnostní hostiny - bankety
Potraviny a výživa	
2. ročník	Nápoje
Speciální obsluha	
3. ročník	Banketní obsluha
Odborný výcvik	
1. ročník	Profesní jednání a vystupování
2. ročník	Profil žáka - kuchař, číšník
3. ročník	Pracovník v gastronomii

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Cizí jazyk 1- anglický jazyk
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk
Cizí jazyk 1- německý jazyk
Cizí jazyk 2 - německý jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova

Informační a komunikační technologie
Stolníčení
Speciální obsluha
Odborný výcvik

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura
3. ročník Umění a literatura
Cizí jazyk 1- anglický jazyk
2. ročník Cestování a dovolená
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk
Cestování a dovolená
Cizí jazyk 1- německý jazyk
Moje město a okolí
Cizí jazyk 2 - německý jazyk
3. ročník Profese kuchaře-číšníka
Občanská nauka
2. ročník Člověk a právo
3. ročník ČR, Evropa a svět
Fyzika
1. ročník Termika
2. ročník Fyzika atomu Vesmír
Chemie
1. ročník Obecná chemie
Biologie a ekologie
2. ročník Biologie člověka Člověk a příroda Ochrana přírodního prostředí Globální problémy
Tělesná výchova
1. ročník Turistika a sport v přírodě Lyžování
2. ročník Turistika, plavání
3. ročník Plavání, turistika
Ekonomika
Marketing
Technologie
1. ročník Předběžná úprava potravin
2. ročník Příprava pokrmů z ryb a darů moře Příprava hotových pokrmů z hovězího masa
Potraviny a výživa
1. ročník Význam správné výživy, požitiviny
3. ročník Správná výživa a způsob stravování
Zařízení provozoven
1. ročník Zařízení na uchovávání jídel a nápojů
Odborný výcvik
Výrobní středisko
2. ročník Nápoje
3. ročník Technologie přípravy pokrmů

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Cizí jazyk 1- německý jazyk

Občanská nauka
Fyzika
Chemie
Biologie a ekologie
Tělesná výchova
Ekonomika
Technologie
Potraviny a výživa
Odborný výcvik
Cizí jazyk 2 - německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura
2. ročník Útvary prakticky odborné
3. ročník Odborný a administrativní styl
Cizí jazyk 1- anglický jazyk
2. ročník Základní životní situace
3. ročník Člověk a práce Profese kuchaře a číšníka
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk
2. ročník Základní životní situace
3. ročník Člověk a práce Profese kuchaře a číšníka
Cizí jazyk 1- německý jazyk
2. ročník Restaurace
Cizí jazyk 2 - německý jazyk
3. ročník Cestování
Matematika
1. ročník Operace s reálnými čísly
2. ročník Číselné a algebraické výrazy Řešení rovnic a nerovnic
3. ročník Funkce
Tělesná výchova
1. ročník Tělesná cvičení
2. ročník Tělesná cvičení
3. ročník Tělesná cvičení
Ekonomika
2. ročník Tržní ekonomika Podnikání Mzdy
3. ročník Praktická ekonomická cvičení
Technologie
1. ročník Základní pojmy v technologii
Stolníčení
Zásady hygieny a bezpečnosti práce
Odborný výcvik
Dovednosti - kuchař
2. ročník Výroba pokrmů
3. ročník Provozní agenda Provozní předpisy, HACCP

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura

Cizí jazyk 1- anglický jazyk
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk
Cizí jazyk 1- německý jazyk
Cizí jazyk 2 - německý jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova
Technologie
Stolníčení
Odborný výcvik
Matematika

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura	
1. ročník	Útvary běžné komunikace
3. ročník	Práce s textem a získávání informací
Cizí jazyk 1- anglický jazyk	
Profese kuchaře a číšníka	
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	
Profese kuchaře a číšníka	
Cizí jazyk 1- německý jazyk	
1. ročník	Orientace ve městě
Cizí jazyk 2 - německý jazyk	
2. ročník	Jídlo
Matematika	
1. ročník	Práce s daty v praktických úlohách Pravděpodobnost v praktických úlohách
Tělesná výchova	
Testování tělesné zdatnosti	
Informační a komunikační technologie	
Výpočetní systém - osobní počítač, HW, SW Periferní zařízení Operační systém a programové vybavení počítače Práce s daty Práce s manuálem a nápovědou Aplikační SW - textový procesor Microsoft Office Word Úvod do učiva, BOZP	
2. ročník	Aplikační SW pro tvorbu prezentací- Microsoft Office PowerPoint Počítačová grafika Aplikační SW ZonerPhoto Studio - digitální fotografie Online a offline komunikace Aplikační SW Microsoft Outlook Praktické úlohy v textovém editoru Úvod do učiva, BOZP
3. ročník	Aplikační SW - tabulkový procesor Microsoft Office Excel Aplikační SW specializované na studijní obor Informační zdroje a celosvětová síť Internet Internet a společnost Úvod do učiva, BOZP

Praktické úlohy dle učiva 2. ročníku Písemná komunikace	
Ekonomika	
2. ročník	Hospodářský výsledek z podnikání Základní povinnosti podnikatele
3. ročník	Základní finanční gramotnost - pojištění Základní finanční gramotnost - bankovní služby Praktická ekonomická cvičení Marketing
Technologie	
1. ročník	Bezmasá jídla
3. ročník	Příprava jídel na objednávku
Stolníčení	
2. ročník	Pravidla pro sestavování složitých menu
Zařízení provozoven	
1. ročník	Odbytová střediska Kuchyňské stroje
Odborný výcvik	
3. ročník	Provozní agenda

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Cizí jazyk 1- anglický jazyk
Cizí jazyk 2 - anglický jazyk
Cizí jazyk 1- německý jazyk
Cizí jazyk 2 - německý jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Zařízení provozoven
Odborný výcvik

5 Učební plán

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664		
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Estetické vzdělávání je realizováno v rámci vyučovacího předmětu český jazyk a literatura.

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	2	5
Cizí jazyk 1	2	2	2	6
Cizí jazyk 2	1,5	1,5	1	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	0,5	0,5	-	1
Chemie	1	-	-	1
Biologie a ekologie	0,5	0,5	-	1
Matematika	1	1	2	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	2	3
Technologie	1,5	2	2	5,5
Stolníčení	1,5	2	1	4,5
Potraviny a výživa	1,5	1	1	3,5
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Speciální obsluha	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	15	17,5	47,5
Celkem základní dotace	16,5	17	18,5	52
Celkem disponibilní dotace	15	14	16	45
Celkem v ročníku	31,5	31	34,5	97

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk 2

Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	1,5
Cizí jazyk 2 - německý jazyk	1,5

Cizí jazyk 1

Cizí jazyk 1- anglický jazyk	2
Cizí jazyk 1- německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk 2

Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	1,5
Cizí jazyk 2 - německý jazyk	1,5

Cizí jazyk 1

Cizí jazyk 1- anglický jazyk	2
Cizí jazyk 1- německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk 2

Cizí jazyk 2 - anglický jazyk	1
Cizí jazyk 2 - německý jazyk	1

Cizí jazyk1

Cizí jazyk 1- anglický jazyk	2
Cizí jazyk 1- německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32
Lyžařský kurz	1		
Sportovně turistický kurz		1	
Barmanský kurz			1
Adaptační kurz	1		
Závěrečné zkoušky			4
Časová rezerva	6	7	3
Celkem:	40	40	40

- **Výuka dle rozpisu učiva**
Na základě schváleného ŠVP dochází k výuce podle stanoveného rozvrhu hodin.
- **Lyžařský kurz**
*V prvním ročníku je v zimním období naplánován týdenní lyžařský výcvik zaměřený na základní výcvik v zimních sportech – sjezdové lyžování, snowboarding apod.
V případě menšího počtu zájemců lze kurz doplnit žáky jiného ročníku.*
- **Sportovně turistický kurz**
*Škola pořádá v souladu se ŠVP týdenní sportovně-turistický kurz pro žáky 2. ročníků. Tato akce pomáhá vytvořit a upevnit dobrý kolektiv, zdraví a získat celoživotní potřebu aktivního prožívání volného času.
Do programu kurzu jsou zařazeny výlety, prvky EVVO a další sportovní aktivity.
V případě menšího počtu zájemců lze kurz doplnit žáky jiného ročníku.*
- **Barmanský kurz**
Týdenní kurz má za cíl naučit zájemce míchat různé drinky, naučit se recepty na míchané nápoje i technologii výroby použitých surovin. Obsahem kurzu jsou také základy etikety vystupování a společenského chování. Úspěšní absolventi kurzu získávají platný certifikát.
- **Adaptační kurz**
Na začátku školního roku organizuje škola pro žáky prvních ročníků seznamovací soustředění. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a učiteli. Tato akce přispívá k vytváření vhodného klimatu ve třídním kolektivu a ke snadnějšímu zařazování žáků do kolektivu.
- **Závěrečné zkoušky**
Závěrečné zkoušky se konají v červnu podle předem připraveného harmonogramu. Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- **Časová rezerva**
Z důvodu mimořádných okolností je stanovena časová rezerva pro konání sportovní akcí, exkurzí, školních výletů apod.

6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664		
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

RVP				ŠVP <small>z toho disponibilní</small>			
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288		15	480		
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	3	96	Český jazyk a literatura	5	160		
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce	6	192	Cizí jazyk 1	6	192		
Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce			Cizí jazyk 2	4	128		
Společenskovědní vzdělávání	3	96		3	96		
Společenskovědní vzdělávání			Občanská nauka	3	96		
Přírodovědné vzdělávání	3	96		3	96		
Fyzikální vzdělávání			Fyzika	1	32		
Chemické vzdělávání			Chemie	1	32		
Biologické a ekologické vzdělávání			Biologie a ekologie	1	32		
Matematické vzdělávání	4	128		4	128	1	32
Matematické vzdělávání			Matematika	4	128	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96		3	96		
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	3	96		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96		3	96		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informační a komunikační technologie	3	96		
Ekonomické vzdělávání	3	96		3	96		
Ekonomické vzdělávání			Ekonomika	3	96		
Odborné vzdělávání	19	608		63	2016	44	1408
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	5,5	176		
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	4,5	144		
Výroba pokrmů			Potraviny a výživa	3,5	112		
			Zařízení provozoven	1	32		
Komunikace ve službách	2	64	Speciální obsluha	1	32		
Výroba pokrmů			Odborný výcvik	47,5	1520	44	1408
Celkem disponibilní dotace	47	1504				45	1440
Celkem základní dotace	47	1504		52	1664		
Celkem				97	3104		

7 Učební osnovy

7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

Charakteristika oblasti

Jazykové vzdělávání ve všech jazycích vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

Vyžaduje se, aby žáci dovedli komunikovat nejen v mateřském, ale i cizím jazyce, vyměňovali si názory a informace, komunikovali v rámci různých témat, získávali informace o světě.

Vzdělávání je vedeno k efektivní výuce jazyků. Vědomosti a znalosti získané při výuce mateřského jazyka vedou žáky k získání komunikačních kompetencí v cizích jazycích.

K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Vzdělávání v oblasti jazykového vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali mateřský a cizí jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace;
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory;
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele,
- chápali tradice, zvyky, kulturní hodnoty jiných národů.

7.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	2
Lenka Winklerová	Lenka Winklerová	Lenka Winklerová

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v předmětu Český jazyk a literatura vybavuje žáka znalostmi a dovednostmi, které ho učí nejen text vnímat, ale především mu rozumět. Dovednosti z oboru Český jazyk a literatura umožňují získávání a osvojování poznatků z dalších oborů vzdělávání. Vzdělávání se realizuje v částech : jazyková, komunikační a slohová, literární.

Komunikační a slohová výchova směřuje ke schopnosti formulovat a sdělovat myšlenky.

Jazyková výchova vede k osvojování spisovné podoby českého jazyka a možnosti přesného, jasného a srozumitelného projevu.

Literární výchova rozvíjí čtenářské návyky, podporuje interpretaci nejen literárního textu.

Vzdělávání v oboru vede žáka ke zvládnutí mezilidské komunikace, zároveň díky poznatkům z literární historie i současné literární tvorby k poznání respektování různých kulturních tradic.

Estetické vzdělávání významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má nadpředmětový charakter.

Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží rovněž

k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem.

Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria;
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- správně formulovali a vyjadřovali své názory;
- přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah;
- získali přehled o kulturním dění;
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Klíčové kompetence

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

- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

1. ročník

Garant předmětu: Lenka Winklerová, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci • řídí se zásadami správné výslovnosti 		<ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka - způsoby tvoření slov 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 		<ul style="list-style-type: none"> sloh, slohotvorní činitele objektivní a subjektivní komunikační situace a komunikační strategie rozeznávání funkčních stylů, základní útvary používání různých stylů vyjadřování monologické, dialogické, formální a neformální
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů má přehled o knihovnách a jejich službách 		<ul style="list-style-type: none"> knihovny a jejich služby informační zdroje techniky a druhy čtení zpětná reprodukce textu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Útvary běžné komunikace

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 		<ul style="list-style-type: none"> ústní a psané projevy v běžné komunikaci: osobní dopis, zpráva, sdělení, inzerát, vizitka, reklama, fax, SMS, e-mail vyprávění v běžné komunikaci, v uměleckém projevu a v publicistice 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Žáci jsou průběžně vedeni k užívání moderních komunikačních technologií, např. mail, SMS, k využívání internetu jako zdroje informací.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu rozdílí spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci 		<ul style="list-style-type: none"> hlavní principy českého pravopisu pravopis <i>i/y</i> psaní <i>s/z</i>, <i>u/ú/ů</i>, pravopis souhláskových skupin pravopis velkých písmen 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uveče hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů text interpretuje a debatuje o něm orientuje se v nabídce kulturních institucí porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území 		<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby počátky slovesného umění, žánry bible, křesťanství, Starý a Nový zákon antika, mytologie, Řecko, Řím báje a pověsti starých mimoevropských národů středověk: románský sloh (charakteristika) počátky českého písemnictví gotický sloh (charakteristika) gotická literatura světová a česká rytířský epos novověk: renesance a humanismus (charakteristika) renesance ve světové a české literatuře 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm 		<ul style="list-style-type: none"> teorie literatury, žánry, druhy literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury čtení a interpretace literárního textu tvořivé činnosti 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Kultura

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • samostatně vyhledává informace v této oblasti • orientuje se v nabídce kulturních institucí • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • popíše vhodné společenské chování v dané situaci 		<ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a regionech - kultura národností na našem území - kultura bydlení a odívání - lidové umění a užitá tvorba, estetické a funkční normy při výrobě předmětů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>Realizováno v praktických činnostech, tj. v tvorbě slohových útvarů s cílem správného jazykového vyjádření. Přesnost a jasnost projevu napomáhá porozumění poznatků z jiných vzdělávacích oblastí.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Lenka Winklerová, 1 1/2 týdně, P

Tvarosloví

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> - ohebné slovní druhy - neohebné slovní druhy - užití slovních druhů ve větě 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve výstavbě textu posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky rozumí obsahu textu i jeho částí pořizuje z odborného textu výpisky 	<ul style="list-style-type: none"> práce s textem a porozumění textu osnova, výpisky, výtah grafická a formální úprava textu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	<ul style="list-style-type: none"> gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Útvary prakticky odborné

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi 		<ul style="list-style-type: none"> prostě sdělovací styl popis prostý, popis pracovního postupu, odborný popis a umělecký popis charakteristika 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>Realizováno v praktických činnostech, tj. v tvorbě slohových útvarů s cílem správného jazykového vyjádření. Přesnost a jasnost projevu napomáhá porozumění poznatků z jiných vzdělávacích oblastí.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky rozumí obsahu textu i jeho částí 		<ul style="list-style-type: none"> získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení zpětná reprodukce textu práce s různými příručkami pro školu i veřejnost 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře samostatně vyhledává informace v této oblasti vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm <i>text interpretuje a debatuje o něm</i> porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území 	<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby baroko (charakteristika) světová a česká barokní literatura klasicismus, osvícenectví, preromantismus (charakteristika) představitelé světové a české literatury národní obrození (charakteristika) představitelé NO romantismus (charakteristika) česká a světová romantická literatura umělecké směry 2. poloviny 19. století realismus (charakteristika) realismus ve světové a české literatuře

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm <i>text interpretuje a debatuje o něm</i> 	<ul style="list-style-type: none"> literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury čtení a interpretace literárního textu metody interpretace textu tvořivé činnosti

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Lenka Winklerová, 2 týdně, P

Původ a vývoj českého jazyka

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v soustavě jazyků 		<ul style="list-style-type: none"> postavení češtiny mezi ostatními jazyky vývoj češtiny 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Skladba

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby orientuje se ve výstavbě textu pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> větná stavba druhy vět podle postoje mluvčího druhy vět z hlediska gramatického rozběr souvětí z hlediska skladby 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Odborný a administrativní styl

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak vytvoří základní útvary administrativního stylu vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi pořizuje z odborného textu výpisky zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky 		<ul style="list-style-type: none"> charakteristické znaky odborného a administrativního stylu útvary odborného stylu: výklad, návod k činnosti, jednoduché odborné dokumenty útvary administrativního stylu: životopis, pracovní hodnocení, žádost, stížnost, reklamace jednoduché administrativní dokumenty podle charakteru oboru
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Vede žáky ke schopnostem prezentovat vlastní osobnost na trhu práce.</i>		Cizí jazyk 2 - anglický jazyk 3. ročník Profese kuchaře a číšníka
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> procvičování pravopisu, interpunkce obohacování slovní zásoby, stylové rozvrstvení slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve výstavbě textu vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) přednese krátký projev samostatně zpracovává informace zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> druhy řečnických projevů grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů pravidla diskuze
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Cizí jazyk 1- anglický jazyk 3. ročník Profese kuchaře a číšníka

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve výstavbě textu používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky samostatně vyhledává informace v této oblasti 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> získávání a zpracovávání administrativního a odborného textu třídění a hodnocení informací techniky a druhy čtení rozbor textů z hlediska jazykového a kompozičního
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Žáci jsou podporováni ve vyhledávání a zpracovávání informací, k získávání poznatků z jiných oblastí lidské činnosti.</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře samostatně vyhledává informace v této oblasti vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm 		<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby umělecké směry 20. století přelom 19. a 20. století v české a světové literatuře meziválečná literatura: česká poezie, drama, próza česká a světová poválečná česká poezie, písňové texty česká a světová literatura 2. poloviny 20. století současná česká a světová literatura souhm literárních poznatků 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Ochrana životního prostředí, estetické a citové vnímání k přírodnímu bohatství poznávají žáci v dílech současné literatury.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm 		<ul style="list-style-type: none"> literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury čtení a interpretace literárního textu metody interpretace textu tvořivé činnosti 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

7.1.2 Cizí jazyk 1- anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Ing. Bohumil Polák	Ing. Bohumil Polák	Ing. Bohumil Polák

Charakteristika předmětu

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o anglicky mluvících zemích, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit anglický jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu anglického jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

K podpoře výuky anglického jazyka jsou využívány multimediální výukové programy a internet, je integrován odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, jsou rozvíjeny kontakty mezi školami v zahraničí.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- Personální a sociální kompetence
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - učit se používat nové aplikace
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Bohumil Polák, 2 týdně, V

Představování a komunikace mezi lidmi

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací • rozlišuje základní zvukové prostředky • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - sdělení osobních dat - popis koníčků a denních činností - místo kde žijí, jména zemí, národností, jazyků - studium a plány do budoucna - komunikace mezi lidmi, sousedské vztahy - základní opakování času přítomného a přítomného průběhového, stavba věty, slovosled, zápor, otázka, základní číslovky - práce s dvojjazyčným slovníkem - základní společenské fráze, pozdravy a omluvy zejména s ohledem na výkon povolání v oboru kuchař - číšník
Průřezová témata ODS <i>Žáci mají vhodnou míru sebevědomí jako občané ČR, dovedou jednat s lidmi, váží si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí v ČR.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Bydlení a denní program

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> druhy bydlení v ČR, srovnání s GB a USA popis bytu a domu, popis restaurace, hotelu druhy škol, srovnání mezi GB a USA a ČR režim dne, povinnosti v rodině a ve škole, režim dne při praktickém výcviku zájmena, druhy zájmen časové údaje, předložky pojící se s časovými údaji a jejich aplikace na obor kuchař – číšník rezervace stolu, pokoje, den, hodina, délka pobytu, atd.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Rodina

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika členů rodiny, každodenní život v rodině, přátelé vztahy mezi lidmi, dopisování, stylizace dopisu kamarádovi do zahraničí, vztah k zákazníkům v restauraci, kavárně, hotelu vyjádření pocitů radosti a obav použití ingového tvaru vazba there is, there are doplňovací otázky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Žáci jsou schopni jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisní řešení, mají vhodnou míru sebeodpovědnosti.</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Volný čas

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 		<ul style="list-style-type: none"> koničky, sport a hry, zájem o zvolený obor, důvody význam v životě mládeže, nedostatek koníčků - drogy, kriminální činnost, sekty, hazard srovnání aktivit ve volném čase v ČR, GB a USA vyjádření prosby, odmítnutí - zdůraznění zdvořilostních frází v angličtině, aplikace na číšnickou frazeologii způsobová slovesa - can, may, must počítatelná a nepočítatelná podstatná jména, much, many, a lot of, few, a few, little, a little a jejich aplikace na jídlo a nápoje, ubytování, apod. 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Bohumil Polák, 2 týdne, V

Nakupování

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 		<ul style="list-style-type: none"> stupňování přídavných jmen zástupné one, ones would like a praktické použití v konverzaci v pohostinství a cestovním ruchu budoucí čas will, shall nakupování, druhy nakupování, internetové nakupování, základní fráze, názvy obchodů a povolání, druhy služeb, názvy restaurací, členění provozoven a hotelů základní názvosloví nejvíce prodávaného zboží, základní terminologie jídel a nápojů oblečení, pracovní, sportovní, slavnostní, atd. 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Cestování a dovolená

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu • vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - minulý čas prostý a jeho použití - řadové číslovky a jejich použití v praxi - základní dopravní prostředky, způsoby cestování - vyprávění o dovolené v ČR v GB v USA - jak se zachovat v případě nemoci nebo úrazu v cizích zemích - práce s mapami GB a USA, základní geografické údaje o anglicky mluvících zemích - měna a způsoby placení, ceny jídel, nápojů v restauracích, cena ubytování v hotelu 	
Průřezová témata ČŽP <i>Pochopení odpovědnosti za své jednání v přírodě, estetické vnímání svého okolí a přírodního prostředí, chápání postavení člověka v přírodě a vlivy na jeho zdraví a život.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Základní životní situace

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - orientace ve městě - dotaz na cestu, na restaurace a hotely - objednání jídla v restauraci - přihlášení v hotelu, vyplnění formuláře - objednání letenek a orientace na nádraží, na letišti, v metru - návštěva kulturních zařízení - návštěva lékaře
--	--

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Vyhledávání a využívání získaných informací, odpovědné rozhodování na základě dostupných informací, verbální komunikace o základních životních situacích.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Významné dny a svátky

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> oslava narozenin, možnosti oslavy v restauraci Vánoce, Velikonoce - srovnání oslav ČR a GB a USA Svátky a významné dny v GB a USA Halloween - vysvětlení a význam Saint Valentine- původ a význam Thanksgiving day - původ a význam slovní zásoba spojená s oslavami, stylizace pozvánky nebo blahopřání k různým příležitostem podmiňovací způsob - vyjadřování zdvořilosti, I would, would you mind, should, would you be so kind - užití v každodenním styku se zákazníkem, hostem 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Bohumil Polák, 2 týdně, V

Člověk a prostředí

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 		<ul style="list-style-type: none"> Česká republika Evropská Unie základní realie Anglie a anglicky mluvících zemí životní styl lidí v anglicky mluvících zemích a srovnání s ČR v oblasti služeb v restauracích a hotelech ochrana přírody, ekologické výrobky používané v pohostinství, návrat k přírodním materiálům Greenhouse effect ozonové díry zdraví a nemoci a jejich aplikace na služby v pohostinství a hotelech problematika drog a návykových látek - alkohol, kouření trpný rod vztahová zájmena 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Člověk a práce

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 		<ul style="list-style-type: none"> druhy škol a vzdělávacích institucí, srovnání ČR s EU - zejména výuka na učilištích druhy povolání kariéra odpověď na inzeráty, žádost o místo v oboru pohostinství a služby strukturovaný životopis dle norem EU cover letter příprava na pracovní pohovor se zaměřením na místo kuchaře a číšníka, eventuelně recepční či recepčního trh práce v EU, požadavky na uchazeče, ocenění služeb význam cizích jazyků, zejména v oboru kuchař - číšník stavba jednoduché oznamovací věty obraty v úředních písemnostech budoucí čas vyjádření přání a stížnosti se zaměřením na denní aktivity v pohostinství 	

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání, vyhledávání informací o pracovních příležitostech, písemný styk i verbální styk se zaměstnavateli, základní práva a povinnosti - zákoník práce, rozšiřovat si vzdělání po celý život, základní aspekty soukromého podnikání.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Profese kuchaře a číšníka

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - náplň práce - základní frazeologie v oboru pohostinství a hotelu - technologie - základní terminologie přípravy pokrmů, recepty - komunikace s hosty - small talks - práce s odbornými časopisy, použití nových poznatků pro svůj obor - propagace provozoven veřejného stravování, hotelů, reklamní letáky a brožury, návrh plakátu, jídelního lístku, atd. - časové věty - make, do
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Zorientování se ve službách zákazníkovi, poradenství, základy soukromého podnikání, alternativní zaměstnání, prohlubování kvalifikace.</i> IKT <i>Nalézání nových poznatků z oboru na internetu, pracovat s dostupnými informacemi - časopisy a příručkami.</i>	Český jazyk a literatura 3. ročník Komunikační a slohová výchova	

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Odborná slovní zásoba, dialogy

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 		<ul style="list-style-type: none"> dialogy host - kuchař - číšník za použití odborné terminologie objednávky hostů - ústně, telefonicky, zrušení objednávky stížnosti na nedostatky v oblasti služeb v restauracích a hotelech, způsoby jejich řešení způsoby placení, vystavení účtenky doporučení vhodného stravovacího režimu, biopotraviny, diety 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

7.1.3 Cizí jazyk 2 - anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	1
Ing. Bohumil Polák	Ing. Bohumil Polák	Ing. Bohumil Polák

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v dalším cizím jazyce navazuje na RVP ZV a rozšiřuje osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Výstupní úroveň dalšího cizího jazyka na konci základního vzdělávání odpovídá úrovni A1 (podle Společného evropského referenčního rámce).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

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

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- Personální a sociální kompetence
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - učit se používat nové aplikace
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

1. ročník

Garant předmětu: lng. Bohumil Polák, 1 1/2 týdně, V

Představování a komunikace mezi lidmi

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací • rozlišuje základní zvukové prostředky • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 	<ul style="list-style-type: none"> - sdělení osobních dat - popis koníčků a denních činností - místo kde žijí, jména zemí, národností, jazyků - základní opakování času přítomného a přítomného průběhového, stavba věty, slovosled, zápor, otázka, základní číslovky - práce s dvojjazyčným slovníkem - základní společenské fráze, pozdravy a omluvy zejména s ohledem na práci v oboru kuchař - číšník

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Žáci mají vhodnou míru sebevědomí jako občané ČR, dovedou jednat s lidmi, váží si materiálních a duchovních hodnot, životního prostředí v ČR.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Bydlení a denní program

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> popis bytu a domu, popis restaurace a hotelu režim dne, povinnosti v rodině a ve škole, režim dne při praktickém výcviku zájmena, skloňování zájmen, druhy zájmen časové údaje, předložky pojící se s časovými údaji a jejich aplikace na pohostinství a hotely objednání, den, hodina, délka trvání 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Rodina

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika členů rodiny každodenní život v rodině, přátelé, vztah k zákazníkům v restauraci a v hotelu vyjádření pocitů spokojenosti a stížností v restauraci a v hotelu použití ingového tvaru vazba there is, there are 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Žáci jsou schopni jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisní řešení, mají vhodnou míru sebeodpovědnosti.</i>		

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Volný čas

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo	
<ul style="list-style-type: none"> reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 	<ul style="list-style-type: none"> koníčky, sport a hry, zájem o zvolený obor, důvody srovnání aktivit ve volném čase v ČR, GB a USA vyjádření prosby, odmítnutí, zdůraznění zdvořilostních frází v angličtině, aplikace na pohostinskou frazeologii způsobová slovesa - can , may, must počítatelná a nepočítatelná podstatná jména, much, many, a lot of, few, a few, little, a little 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Bohumil Polák, 1 1/2 týdně, V

2. ročník

Nakupování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 		<ul style="list-style-type: none"> stupňování přídavných jmen zástupné one, ones would like a praktické použití v konverzaci v pohostinství budoucí čas will, shall poskytování služeb v restauracích a hotelech, základní fráze, druhy restaurací a hotelů, druhy jimi poskytovaných služeb základní názvosloví nejvíce prodáváných pokrmů, základní terminologie oblečení, pracovní, sportovní, slavnostní, atd.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Cestování a dovolená

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 		<ul style="list-style-type: none"> minulý čas prostý a jeho použití řadové číslovky a jejich použití v praxi základní dopravní prostředky, způsoby cestování práce s mapami GB a USA, základní geografické údaje o anglicky mluvících zemích měna a způsoby placení, ceny pohostinských a ubytovacích služeb v zahraničí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Pochopení odpovědnosti za své jednání v přírodě, estetické vnímání svého okolí a přírodního prostředí, chápání postavení člověk v přírodě a vlivy na jeho zdraví a život.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Základní životní situace

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 		<ul style="list-style-type: none"> orientace ve městě dotaz na cestu, na restaurace a hotely objednání jídla v restauraci přihlášení v hotelu, vyplnění formuláře objednání letenek a orientace na nádraží, na letišti, v metru návštěva kulturních zařízení návštěva lékaře 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>Vyhledávání a využívání získaných informací, odpovědné rozhodování na základě dostupných informací, verbální komunikace v základních životních situacích.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Významné dny a svátky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 		<ul style="list-style-type: none"> oslava narozenin, služby restaurací a hotelů Vánoce, Velikonoce - srovnání oslav ČR a GB a USA svátky a významné dny v GB a USA slovní zásoba spojená s oslavami, stylizace pozvánky nebo blahopřání k různým příležitostem podmiňovací způsob - vyjadřování zdvořilosti, I would, would you mind, should, would you be so kind a použití v odborné praxi, v každodenním styku s hostem 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Bohumil Polák, 1 týdně, V

Člověk a prostředí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 		<ul style="list-style-type: none"> Česká republika základní realie Anglie a anglicky mluvících zemí životní styl lidí v anglicky mluvících zemích a srovnání s ČR ochrana přírody, ekologické výrobky používané v odborné praxi, návrat k přírodním materiálům zdraví a nemoc - aplikace na provoz restaurací a hotelů problematika alkoholu a kouření, gamblersství v restauracích a hotelech trpný rod 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Člověk a práce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 		<ul style="list-style-type: none"> druhy škol a vzdělávacích institucí, srovnání ČR s EU - zejména výuka na učilištích druhy povolání v oboru kariéra odpověď na inzeráty, žádost o místo v oboru veřejného stravování a ubytování strukturovaný životopis dle norem EU cover letter příprava na pracovní pohovor se zaměřením na místo kuchaře a číšníka, popřípadě recepčního či recepční trh práce v EU, požadavky na uchazeče, ocenění služeb význam cizích jazyků, zejména v oboru pohostinství a hotelnictví budoucí čas vyjádření přání a stížností, zaměřeno na denní aktivity v restauracích a hotelech 	

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání, vyhledávání informací o pracovních příležitostech, písemný styk i verbální styk se zaměstnavateli, základní práva a povinnosti, zákoník práce, rozšiřovat si vzdělání po celý život, základní aspekty soukromého podnikání.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Profese kuchaře a číšníka

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	<ul style="list-style-type: none"> náplň práce základní frazeologie v oboru kuchař - číšník technologie - základní terminologie přípravy jídel komunikace se zákazníky - small talks časové věty make, do

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Zorientování se ve službách zákazníkovi, poradenství, základy soukromého podnikání, alternativní zaměstnání, prohlubování kvalifikace.</i> IKT <i>Nalézání nových poznatků z oboru na internetu, pracovat s dostupnými informacemi, časopisy a příručkami.</i>	Český jazyk a literatura 3. ročník Odborný a administrativní styl	

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Odborná slovní zásoba, dialogy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 		<ul style="list-style-type: none"> dialogy host - číšník, kuchař, recepční za použití odborné terminologie objednávky zákazníků - ústně, telefonicky, zrušení objednávky stížnosti na nedostatky v restauraci a v hotelu, způsoby jejich řešení způsoby placení, vystavení účtenky doporučení vhodných jídel - biopotraviny, dietní jídla 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

7.1.4 Cizí jazyk 1- německý jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Ing. Eva Fialová	Ing. Eva Fialová	Ing. Eva Fialová

Charakteristika předmětu

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

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

– komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;

- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o německy mluvících zemích, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit německý jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu německého jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevat v souladu se zásadami demokracie.

Budou využívány aktivizující didaktické metody, podporována zvýšená myšlenková aktivita žáků, podporována jejich sebedůvěra, samostatnost a iniciativa. K podpoře výuky německého jazyka budou využívány multimediální výukové programy a internet, bude integrován odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, budou rozvíjeny kontakty mezi školami v zahraničí. Vyučovací proces bude směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 2 týdne, V

Představování

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 		<ul style="list-style-type: none"> představování, co děláme rozdíly ve výslovnosti časování slabých sloves doplňovací otázka rodina časování být (sein) a mít (haben) člen určitý a neurčitý přídavné jméno v přísudku pořádek slov ve větě 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

V restauraci

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči rozlišuje základní zvukové prostředky vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu 		<ul style="list-style-type: none"> silné skloňování podstatných jmen v jednotném čísle číslovky rozkazovací způsob dopis 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>žáci si osvojí zásady slušného chování při zadávání požadavku v restauračním zařízení</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Rodina, koníčky

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu 	<ul style="list-style-type: none"> zápor nein, nicht, kein skloňování přivlastňovacích zájmen vyjadřování českého svůj v němčině

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Naše národní jídlo

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu 	<ul style="list-style-type: none"> skloňování osobních zájmen časování způsobového slovesa können (moci, umět) tvary ich möchte (chtěl bych) předložky se 3. pádem zeměpisná jména na -er

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Orientace ve městě

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 		<ul style="list-style-type: none"> centrum města, hotely, obchody rozšiřující slovní zásoba - maso, pečeně předložky se 3. a 4. pádem 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT Využití internetu při orientaci ve městě (mapy, památky, instituce...)			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 2 týdně, V

Denní program

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací 		<ul style="list-style-type: none"> snídaně časování silných sloves v přítomném čase (fahren, essen) určování času (hodiny) dopis 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Restaurace

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací 	<ul style="list-style-type: none"> neurč. podmět man předložky se 4.pádem zdravá výživa časování způsobových sloves skloňování podstatných jmen v množném čísle skloňování přívlastňovacích zájmen v množném čísle souvětí a spojky souřadné oběd slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami číslivky 20-1000

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Žáci si osvojí propojení teoretických znalostí oboru v praxi.</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Moje město a okolí

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech 	<ul style="list-style-type: none"> množné číslo podstatných jmen rozhovor v restauraci skloňování přídavných jmen bez členu předložky v časových údajích

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy a lidskými aktivitami, získali přehled o způsobech ochrany přírody, samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i>		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací 	<ul style="list-style-type: none"> přídavná jména po neurčitém členu zájmeno <i>welcher</i> návštěva v Německu perfektum slabých sloves

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 2 týdne, V

3. ročník

Host v restauraci

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 		<ul style="list-style-type: none"> slabé skloňování podstatných jmen v jednotném i množném čísle zvrtná slovesa jména měst a zemí budoucí čas 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Kuchyně

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy 		<ul style="list-style-type: none"> zařízení restaurační kuchyně jídla trpný rod v přítomném čase perfektum silných sloves řadové číslovky prostřený stůl pořádek slov ve vedlejší větě speciální slovní zásoba překlad receptů stupňování příslovčí, přídavných jmen 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Návštěva Vídně

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> speciality paměťihodnosti, orientace ve městě preteritum slabých sloves preteritum způsobových sloves preteritum haben, werden v baru
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Jídelní lístek

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti 		<ul style="list-style-type: none"> speciality naší kuchyně druhy úpravy studené předkrmy perfekturní dalších silných sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Potraviny a výživa 3. ročník Praktické sestavování jídelních lístků	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Odborná němčina k oboru

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> další odborná slovní zásoba fráze obsluhy objednávka, zúčtování rozhovory číšník x host stížnosti

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 3. ročník Slavnostní hostiny - bankety	

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

7.1.5 Cizí jazyk 2 - německý jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	1
Ing. Eva Fialová	Ing. Eva Fialová	Ing. Eva Fialová

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v dalším cizím jazyce navazuje na RVP ZV a rozšiřuje osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Výstupní úroveň dalšího cizího jazyka na konci základního vzdělávání odpovídá úrovni A1 (podle Společného evropského referenčního rámce).

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem

komunikovat se zákazníky;
 – využívat informační zdroje (internet, média) a multimediálními programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
 – učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
 – chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.
 Obsah vzdělávání je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 1 1/2 týdně, V

Představování, pozdravy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči • používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - představování, pozdravy - rozdíly ve výslovnosti - časování slovesa sein - číslovky 1 - 20
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Volnočasové aktivity

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti • používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu 		<ul style="list-style-type: none"> - časování pravidelných sloves - člen určitý a neurčitý, rod podstatných jmen - zápor nicht - slovosled - oznamovací i tázací věta 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Oblečení

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením • reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny 		<ul style="list-style-type: none"> - barvy - přídavné jméno v přísudku - zápor kein - podstatná jména - 1. a 4. pád 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>žáci si osvojí zásady slušného chování při zadávání požadavku v restauračním zařízení</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Rodina

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti • používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu 		<ul style="list-style-type: none"> - rodinní příslušníci - tvar ich möchte - skloňování přivlastňovacích zájmen - zdůraznění větného členu 	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 1 1/2 týdně, V

Nakupování

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností • používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě • sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru 	<ul style="list-style-type: none"> - množné číslo podstatných jmen - zjišťovací otázka - číslovky 21 - 1000 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Jídlo

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> restaurace, fastfood časování nepravidelných sloves osobní zájmena ve 4.p. 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Využití internetu při orientaci ve městě (mapy, památky, instituce...)</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Denní program

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka 		<ul style="list-style-type: none"> hodiny, časové údaje dny v týdnu počasí odlučitelné předpony - větný rámec 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Eva Fialová, 1 týdně, V

Části lidského těla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru 		<ul style="list-style-type: none"> popis lidského těla co mě bolí modální slovesa rozkazovací způsob 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Cestování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma zeptá se na spokojenost zákazníka používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru 		<ul style="list-style-type: none"> cestování, dovolená všeobecný podmět man vazba es gibt nepravidelná slovesa laufen, fahren 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>Žáci si osvojí propojení teoretických znalostí oboru v praxi.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Profese kuchaře-číšníka

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy v oboru kuchař - číšník technologie - základní terminologie přípravy jídel kommunikace se zákazníky předložky v časových údajích

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy a lidskými aktivitami, získali přehled o způsobech ochrany přírody, samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Jídelní lístek

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod. omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	<ul style="list-style-type: none"> jednotlivé části jídelního lístku rozšíření slovní zásoby odborná terminologie fráze

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt pozná si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru zeptá se na spokojenost zákazníka uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> německé a rakouské speciality překlady receptů typické české pokrmy německé reálie
---	--

Průřezová témata ODS <i>Žáci si osvojí propojení teoretických znalostí oboru v praxi.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.2 Společenskovědní vzdělávání

Charakteristika oblasti

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).

Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a

hodnot:

- jednat odpovědně a žít čestně;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita...), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;
- uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;
- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měly vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

7.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Magda Andršová	Mgr. Magda Andršová	Mgr. Magda Andršová

Charakteristika předmětu

Výuka v oboru Občanská nauka prolíná celým procesem vzdělávání. Její obsah připravuje žáka na aktivní občanský život v demokratické společnosti.

Cíl výuky je veden k ovlivňování hodnotové orientace žáků, směřuje k posílení kladného přístupu k životu, zdraví, k posílení mezilidských vztahů.

Vzdělání podporuje žákovské dovednosti :

- umět se orientovat v různých situacích,
- uznávat hodnotu života svého i jiných ,
- projevovat občanskou aktivitu,
- chápat potřeby jiných lidí,
- vážit si lidské práce,
- využívat poznatky k řešení problémů z oblasti právní , sociální i ekonomické,
- poznávat kulturní tradice a zvyky jiných národů,
- chovat se zodpovědně k přírodě a svému okolí.

Žáci jsou veden k uznávání demokratických hodnot jako jsou svoboda názoru, tolerance k druhým lidem, odmítnutí nehumánních projevů.

Vzdělání v oboru umožňuje získání poznatků o zapojení do pracovního procesu v ČR a EU.

Důležitou součástí vzdělávání je podpora kompetencí vedoucích k přemýšlení o sobě, o skutečnosti kolem sebe, k vytváření vlastního úsudku. Žáci se učí nenechat se manipulovat, neřešit složité situace útekem k náhražkám, jako jsou alkohol nebo drogy.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu

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

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Magda Andršová, 1 týdně, P

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin 		<ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny - sociální skupina - obecná charakteristika - formální a neformální skupina, vztahy, skupinové normy - malá a velká skupina, sociální role, sociální prestiž a pozice - současná česká společnost, její vrstvy - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>Žáci jsou vedeni k porozumění pojmu demokracie v běžném občanském životě, dokáží respektovat lidská práva a ctít svobodu jiných lidí.</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Vývoj jedince ve společnosti

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin 		<ul style="list-style-type: none"> - vývoj člověka, etapy lidského života - zdraví a životní styl - společenská kultura, principy, normy společenského chování - komunikace, konflikty v mezilidských vztazích, sociálně patologické jevy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Rodina jako malá sociální skupina

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci • vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří • vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - hospodaření jednotlivce a rodiny - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rodina, postavení mužů a žen v rodině, ve společnosti - mezigenerační vztahy
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Velká sociální skupina

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) • vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - vrstevnické skupiny, vztahy ve skupině, šikana, kriminalita mládeže - komunita, dav, veřejnost, rasy, národy a národnosti - většina a menšina ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti, azylantů
--	---

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Realizace spočívá v chápání morálních principů, v prohloubení sociálních kompetencí.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Kultura, věda, umění, víra

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák:	<ul style="list-style-type: none"> - kultura, funkce kultury, věda a umění - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - víra a ateismus, náboženství a církve - náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus 	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy 		
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Magda Andršová, 1 týdně, P

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti 		- základní pojmy problematiky občanské společnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) 		<ul style="list-style-type: none"> - právo, právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní řád, právní vztahy - soustava soudů v ČR a soudní řízení - právnická povolání, (notáři, advokáti a soudcové) - občanské právo - občanskoprávní vztahy - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu - rodinné právo - rodiče a děti, manželé a partneři - domácí násilí - pracovní právo - zaměstnání a podnikání - trestní právo - tresty a ochranná opatření, trestní odpovědnost - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Žáci dokáží pochopit zákonné úpravy týkající se nejen lidí, ale i přírody.</i>		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Demokracie

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie popíše státní symboly popíše státní symboly 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> demokracie základní hodnoty a principy demokracie občanství v demokratickém státě stát a jeho funkce české státní a národní symboly občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
--	--

Průřezová témata ODS <i>Realizace proliná celou výukou OBN, směřuje k tomu, aby žáci byli ochotni angažovat se nejen pro sebe, ale i pro ostatní.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Ústava

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> ústava ČR, politický systém moc zákonodárná, výkonná a soudní všeobecná deklarace lidských práv lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání veřejný ochránce práv, práva dětí svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
--	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Politický systém

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<ul style="list-style-type: none"> - politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus - extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika - mládež a extremismus - veřejná moc, struktura veřejné správy - obecní a krajská samospráva - vyšší územní celky, kraje

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Magda Andršová, 1 týdně, P

3. ročník

ČR a její historie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nejdůležitějších událostech v dějinách českého státu vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích 		<ul style="list-style-type: none"> počátky českého státu středověk a české země české země v období novověku I. světová válka a období mezi světovými válkami II. světová válka vývoj v poválečné České republice obnova demokracie
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

ČR, Evropa a svět

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem popíše státní symboly 		<ul style="list-style-type: none"> současný svět, bohaté a chudé země, velmoci ČR a její sousedé české státní a národní symboly (opakování) ČR v evropské integraci (EU) ČR v mezinárodních vztazích (OSN, NATO) globalizace globální problémy ohniska napětí v soudobém světě nebezpečí nesnášenlivosti (náboženské a národnostní konflikty) terorismus ve světě
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Žáci dodržují zásady ekologického vztahu ke svému okolí, chápou globální problémy, které mohou ovlivnit život na Zemi.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Člověk a hospodářství

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše, co má obsahovat pracovní smlouva dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka, nebo nutné a výhodné vysvětlí důsledky nesplacení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění vysvětlí, co má vliv na cenu zboží 	<ul style="list-style-type: none"> trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk služby peněžních ústavů hledání zaměstnání, služby úřadu práce nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům vznik, změna a ukončení pracovního poměru povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele mzda úkolová, časová sociální a zdravotní pojištění daně, daňové přiznání druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

7.3 Přírodovědné vzdělávání

Charakteristika oblasti

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

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

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

7.3.1 Fyzika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0 1/2	0 1/2	
Mgr. Jana Pirunčíková	Mgr. Jana Pirunčíková	

Charakteristika předmětu

Vyučovací předmět fyzika patří do přírodovědného vzdělávání spolu s chemií, biologií a ekologií. Předmět navazuje na výuku základních škol. Snaží se o hlubší a komplexnější pochopení přírodních jevů a zákonů, formuje žádoucí vztah k přírodnímu prostředí a umožňuje pronikat do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě.

Předmět fyzika směřuje žáky

- k poznávání fyzikálních faktů a k hledání jejich vzájemných souvislostí
- k rozvíjení dovednosti pozorovat a měřit fyzikální vlastnosti a procesy
- k formulování vlastních závěrů
- k zkoumání příčin, souvislostí a vztahů
- k logickému myšlení
- k celoživotnímu zájmu o fyziku

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jana Pirunčíková, 0 1/2 týdně, P

Mechanika

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu rozdělí druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolávají určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie určí výslednici sil působících na těleso aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh rozdělí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření charakterizuje základní vlastnosti zvuku charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích řeší úlohy na odraz a lom světla řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad popíše význam různých druhů elektromagnetického záření chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu 	<ul style="list-style-type: none"> jednotky, převody jednotek, vymezení pojmů, fyzikální veličiny Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace pohyby práce, energie přeměny energie, zákon zachování energie jednoduché stroje, aplikace v praxi Pascalův a Archimédův zákon souborná práce mechanická práce a energie tlakové síly a tlak v tekutinách rozdělení druhů pohybů a řešení jednoduchých úloh na pohyb hmotného bodu s aplikací na praktické použití

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Termika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi 		<ul style="list-style-type: none"> teplota, teplotní roztažnost látek měření, teplotní stupnice teplota, tepelná roztažnost teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa tepelné motory struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Žáci se seznámí s používáním různých typů motorů a jejich vlivu na změnu klimatu.</i>	Biologie a ekologie 2. ročník Zdroje energie, nakládání s odpady		
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jana Pirunčíková, 0 1/2 týdně, P

Elektřina a magnetismus

Dotace učebního bloku: 7

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

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Biologie a ekologie 2. ročník Zdroje energie, nakládání s odpady	přesahy z učebních bloků: Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly 2. ročník Číselné a algebraické výrazy Řešení rovnic a nerovnic
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 4

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

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Biologie a ekologie 1. ročník Biologie člověka Speciální obsluha 3. ročník Bezpečnost práce, generální úklid a sanitární den	přesahy z učebních bloků: Matematika 2. ročník Číselné a algebraické výrazy Řešení rovnic a nerovnic
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše význam různých druhů elektromagnetického záření popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 		<ul style="list-style-type: none"> struktura látek jaderná energie radioaktivita a ochrana před jaderným zářením 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Obavy obyvatelstva z radioaktivity jsou dnes soustředěny zejména na umělé zdroje záření, zvláště na jaderná zařízení. Většina lidí ani netuší, že zdaleka největší ozáření obyvatelstva je způsobeno zdroji přírodními. Radioaktivita materiálů .</i>	Biologie a ekologie 2. ročník Zdroje energie, nakládání s odpady Ochrana přírodního prostředí Globální problémy	Biologie a ekologie 2. ročník Zdroje energie, nakládání s odpady	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Vesmír

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty ve sluneční soustavě zná příklady základních typů hvězd 		<ul style="list-style-type: none"> objekty ve sluneční soustavě Slunce hvězdy střídání dne a noci, roční období audiovizuální programy souborná práce 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Žáci si připomenou, jak mohou chránit atmosféru Země, jaký vliv má na člověka vzájemné působení Země, Měsíce a Slunce.</i>	Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav 2. ročník Člověk a příroda	Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

7.3.2 Chemie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1		

Marie Bimová

Charakteristika předmětu

Vyučovací předmět chemie patří do přírodovědného vzdělání spolu s biologií, ekologií a fyzikou. Je to přírodní věda o látkách a jejich přeměnách. Zkoumá složení, stavbu a vlastnosti látek, podmínky a cesty jejich přeměn a možnosti jejich využití.

Navazuje na výuku základních škol a snaží se o hlubší pochopení přírodních jevů a zákonů, formuje žádoucí vztah k přírodnímu prostředí a umožňuje pronikat do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě.

Chemie učí zacházet s léčivými látkami, přípravky proti škůdcům, čistícími a dalšími prostředky, které mohou poškozovat lidské zdraví.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Marie Bimová, 1 týdně, P

Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 8

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

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Chemie učí zacházet s léčivými látkami, čistícími a dalšími prostředky, formuluje žádoucí vztah k životnímu prostředí. Nové poznatky o vlastnostech látek využívá k zajištění dostatku potravy.</i>	Potraviny a výživa 1. ročník Složení potravin	

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Anorganická chemie

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí vlastnosti anorganických látek tvorí chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli, pH bezpečnost práce základy názvosloví anorganických sloučenin vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi nekovy a jejich sloučeniny vodík, voda, halogeny, chalkogeny O, S, V.A skupina - N, P, IV.A skupina - C kovy

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Organická chemie

Dotace učebního bloku: 8

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

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav Potraviny a výživa Složení potravin	Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav Potraviny a výživa Složení potravin

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Biochemie

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny charakterizuje nejdůležitější přírodní látky popíše vybrané biochemické děje 	<ul style="list-style-type: none"> chemické složení živých organismů biogenní prvky přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory (vitamíny, enzymy) biochemické děje, metabolismus léčiva, detergenty, pesticidy

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav Biologie člověka Potraviny a výživa Význam správné výživy, poživatiny Složení potravin	přesahy z učebních bloků: Biologie a ekologie 1. ročník Vznik života, vlastnosti živých soustav Potraviny a výživa Význam správné výživy, poživatiny Složení potravin
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.3.3 Biologie a ekologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0 1/2	0 1/2	
Iveta Trhoňová	Iveta Trhoňová	

Charakteristika předmětu

Výuka biologie a ekologie vede k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.

Cílem předmětu je naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

V afektivní oblasti směřuje výuka k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- Personální a sociální kompetence
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

1. ročník

Garant předmětu: Iveta Trhoňová, 0 1/2 týdně, P

Vznik života, vlastnosti živých soustav

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - základní biologické pojmy, biologické vědy - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - růst, metabolismus, rozmnožování - stavba organismů - buňka - tkáň - orgán - orgánová soustava - organismus
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Fyzika 2. ročník Vesmír Chemie 1. ročník Organická chemie Biochemie	přesahy z učebních bloků: Fyzika 2. ročník Vesmír Chemie 1. ročník Organická chemie Biochemie
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Stavba buňky, typy buněk

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly objasní význam genetiky 	<ul style="list-style-type: none"> typy buněk vznik buněk, druhy buněčného dělení stavba rostlinné a živočišné buňky, buněčné organely specializace a diferenciací buněk dědičnost a proměnlivost - pohlavní buňky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Druhy organismů, viry, bakterie

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede základní skupiny organismů a porovná je uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence 	<ul style="list-style-type: none"> rozmanitost organismů a jejich charakteristika viry, bakterie - stavba těla, výskyt, hospodářský význam infekční onemocnění

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce	

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Biologie člověka

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> funkční anatomie tkání - vznik, definice, typy, regenerace tkání homeostáza, vnější a vnitřní prostředí organismu pohybový systém - kosterní a svalová soustava, růst těla, anatomické norma krev - funkce, složení krve, krevní skupiny oběhový systém - krevní oběh, stavba a funkce cév, stavba a funkce srdce, řízení srdeční činnosti, krevní oběh plodu mízní oběh - mízní cévy, mízní uzliny, slezina dýchací systém - zevní a vnitřní dýchání, stavba dýchacích cest, stavba plic, mechanika dýchání, dechové objemy, tkáňové dýchání trávicí systém - metabolismus, trávení, vstřebávání, stavba trávicí trubice, zuby, játra, slinivka břišní, metabolismus živin, vitamíny termoregulace, kožní ústrojí, kožní deriváty, mléčná žláza vylučovací systém, stavba a funkce ledvin, vývodné močové cesty pohlavní systém - reprodukční systém muže, reprodukční systém ženy, fyziologie těhotenství látkové řízení organismu, žlázy s vnitřní sekrecí nervové řízení organismu - stavba CNS, periferní nervstvo, smyslové orgány zdraví a nemoc, správná životospráva, rizikové faktory prevence civilizačních onemocnění
Průřezová témata ČŽP <i>Pochopení postavení člověka v přírodě a vlivů prostředí na jeho zdraví a život, osvojení zásad zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků: Fyzika 2. ročník Vlnění a optika Chemie 1. ročník Biochemie Potraviny a výživa 3. ročník Fyziologie výživy Správná výživa a způsob stravování
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Iveta Trhoňová, 0 1/2 týdně, P

Základní ekologické pojmy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní ekologické pojmy charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem 		<ul style="list-style-type: none"> základní ekologické pojmy autotrofní a heterotrofní organismy ekologické faktory prostředí - podmínky života, abiotické a biotické vlivy typy krajiny 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Vztahy mezi organismy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu uvede příklad potravního řetězce popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického 		<ul style="list-style-type: none"> jedinec, druh, populace - vztahy mezi jedinci a druhy potravní řetězce koloběh látek v přírodě a tok energie společenstva a ekosystémy hlavní ekosystémy Země 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Člověk a příroda

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - základní pojmy lidská populace biologická rozmanitost dopady činností člověka na životní prostředí vliv životního prostředí na zdraví člověka

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Pochopení souvislostí mezi člověkem a přírodou, pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání.</i>		Fyzika 2. ročník Vesmír Potraviny a výživa 3. ročník Ekologie a výživa

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Zdroje energie, nakládání s odpady

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí popíše způsoby nakládání s odpady 	<ul style="list-style-type: none"> přírodní zdroje energie a látek v přírodě obnovitelné a neobnovitelné zdroje energie koloběh látek v přírodě odpady - druhy odpadů nakládání s odpady, recyklace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Fyzika 2. ročník Fyzika atomu	Fyzika 2. ročník Fyzika atomu 1. ročník Termika 2. ročník Elektřina a magnetismus

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Ochrana přírodního prostředí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu • uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí • vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - důležité zákony na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí - ekologická stopa jedince
--	---

Průřezová témata ČŽP <i>Získání přehledu o způsobech ochrany přírody, osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků: Fyzika 2. ročník Fyzika atomu
---	-----------------------------------	---

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Globální problémy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje globální problémy na Zemi • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - globální problémy - ovzduší a klima, skleníkový jev, ozonová vrstva, emise - využívání a znečišťování vody - využívání půdy a produkce potravin
--	--

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Porozumění souvislostí mezi enviromentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji.</i>		Fyzika 2. ročník Fyzika atomu Matematika 1. ročník Pravděpodobnost v praktických úlohách
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.4 Matematické vzdělávání

Charakteristika oblasti

Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. V oborech vzdělání se zvýšenými nároky na matematické vzdělávání rozšíří škola ve svém školním vzdělávacím programu matematické vzdělávání v souladu s potřebami oboru.

Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě

- zkoumat a řešit problémy

- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh

- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci

7.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1+1
Mgr. Jana Pirunčíková	Mgr. Jana Pirunčíková	Mgr. Jana Pirunčíková

Charakteristika předmětu

Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání.

V oborech vzdělání se zvýšenými nároky na matematické vzdělávání rozšíří škola ve svém školním vzdělávacím programu matematické vzdělávání v souladu s potřebami oboru.

Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jana Pirunčíková, 1 týdně, P

Operace s reálnými čísly

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) rozdělí číselné obory N, Z, Q, R provádí aritmetické operace s reálnými čísly používá různé zápisy reálného čísla porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly určí řád čísla zapiše a znázorní interval provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik) určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> přirozená a celá čísla racionální čísla reálná čísla číselné množiny intervaly jako číselné množiny operace s číselnými množinami označení množin N, Z, Q, R různé zápisy reálného čísla procentový počet mocniny a odmocniny základy finanční matematiky slovní úlohy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>ČSP</p> <p><i>Získané informace umět použít v úlohách z praktického života</i></p>	<p>Fyzika</p> <p>2. ročník</p> <p>Elektřina a magnetismus</p> <p>Matematika</p> <p>Číselné a algebraické výrazy</p> <p>Řešení rovnic a nerovnic</p> <p>3. ročník</p> <p>Funkce</p>	

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

1. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Práce s daty v praktických úlohách

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr porovnává soubory dat interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách určí aritmetický průměr určí četnost a relativní četnost znaku čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> statistický soubor a jeho charakteristika četnost a relativní četnost aritmetický průměr statistiká data v grafech a tabulkách

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Prezentovat získané informace a výsledky, používat kalkulačtor a PC</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Pravděpodobnost v praktických úlohách

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Prezentovat získané informace a výsledky, používat kalkulačtor a PC</i>	Biologie a ekologie 2. ročník Globální problémy	

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jana Pirunčíková, 1 týdně, P

Číselné a algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provádí operace s číselnými výrazy • určí definiční obor lomeného výrazu • interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělání • určí hodnotu výrazu • modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělání • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spojení, splátky úvěrů • rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy • řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - hodnota výrazu - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy
---	--

Průřezová témata ČSP <i>Prezentovat získané informace a výsledky</i>	přesahy do učebních bloků: Fyzika 2. ročník Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Matematika Řešení rovnic a nerovnic 3. ročník Funkce	přesahy z učebních bloků: Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly
---	---	--

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Řešení rovnic a nerovnic

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší kvadratické rovnice v R vyjádří neznámou ze vzorce užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh řeší v R soustavy lineárních rovnic při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R 	<ul style="list-style-type: none"> lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou soustavy lineárních rovnic a nerovnic rovnice s neznámou ve jmenovateli kvadratické rovnice vyjádření neznámé ze vzorce slovní úlohy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP Zařazení příkladů s odpovídajícími náměty z praxe	Fyzika 2. ročník Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Matematika 3. ročník Funkce	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly 2. ročník Číselné a algebraické výrazy

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Jana Pirunčíková, 1+1 týdně, P

3. ročník

Funkce

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní rozdělí jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 		<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy, pojení funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce vlastnosti funkce druhy funkcí, přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce slovní úlohy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Zařazení příkladů s odpovídajícími náměty z praxe</i>		Matematika <ol style="list-style-type: none"> ročník <ul style="list-style-type: none"> Operace s reálnými čísly ročník <ul style="list-style-type: none"> Číselné a algebraické výrazy Řešení rovnic a nerovnic
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka rozlišuje shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy graficky rozdělí úsečku v daném poměru graficky změní velikost úsečky v daném poměru určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah určí obvod a obsah kruhu určí vzájemnou polohu přímky a kružnice určí obvod a obsah složených rovinných obrazců užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 		<ul style="list-style-type: none"> základní planimetrické pojmy polohové vztahy rovinných útvarů metrické vlastnosti rovinných útvarů trojúhelník shodnost a podobnost kružnice a její části kruh a jeho části rovinné obrazce konvexní a nekonvexní útvary mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky složené obrazce shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Matematika <ol style="list-style-type: none"> ročník <ul style="list-style-type: none"> Stereometrie 	

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Goniometrie a trigonometrie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačtoru • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku • používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$, $\operatorname{cotg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - slovní úlohy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Matematika 3. ročník Stereometrie	

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Stereometrie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru určuje odchylku dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin v prostoru rozdělí tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání užívá jednotky délky, obsahu a objemu provádí převody jednotek při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa a jejich sítě krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva složená tělesa výpočet povrchu a objemu těles výpočet povrchu a objemu složených těles

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Matematika 3. ročník Planimetrie Goniometrie a trigonometrie

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
	- komplexní úlohy na opakování učiva z 1. - 3. ročníku

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

7.5 Vzdělávání pro zdraví

Charakteristika oblasti

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepjetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací oblast prostupuje celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem.

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

7.5.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Antonín Mrzílek	Antonín Mrzílek	Antonín Mrzílek

Charakteristika předmětu

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepečení;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

1. ročník

Garant předmětu: Antonín Mrzílek, 1 týdně, P

Atletika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci svých sil • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 	<ul style="list-style-type: none"> - speciální běžecká cvičení - rychlý běh do 60m,100m - vytrvalý běh do 800m (D),1000m (H) - fartlek - nízký start, polovysoký start - skok do výšky (flop, nůžky) - skok do dálky - vrhy a hody (koule, granát) 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech zdůvodní význam zdravého životního stylu volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> hygiena (cvičební úbor, obuv,) záchrana a dopomoc, prevence úrazů význam pohybových aktivit pro zdraví, životní styl a pohyb, životospráva chování při mimořádných událostech (ukrytí obyvatel, improvizovaný úkryt, signály CO) první pomoc a náhlé zdravotní příhody
---	---

Průřezová témata ODS <i>- chování občana při mimořádných událostech - zdraví jako základní hodnota pro plnohodnotný život ve společnosti</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> odbižená (základní herní činnosti hráče, průpravné hry, postavení, pravidla, hra) kopaná (herní činnost jednotlivce, druhy přihrávek, pravidla, hra) košíková (herní činnosti jednotlivce, druhy přihrávek, dribling, střelba, pravidla, hra) florbal (herní činnost jednotlivce, postavení hráčů, pravidla, taktika, hra) drobné pohybové hry (ringo, soft tenis, freesbee, vybíjená, badminton, stolní tenis) softbal
---	---

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> akrobacie (kotoul vpřed, vzad, modifikace kotoulů, stoj na lopatkách, na hlavě, na rukou) přeskok (roznožka a skrčka přes kozu) kruhy (houpání ve visu, svis vznesmo, svis střemhlav) trampolínka (obratnostní prvky) šplh na tyči, šplh na laně rytmické a kondiční cvičení s hudbou
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> přetahy, přetlaky pády vzad, stranou a vpřed základy sebeobrany
--	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Turistika a sport v přírodě

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • využívá různých forem turistiky • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 		<ul style="list-style-type: none"> - chůze v přírodním terénu (8 - 15 km) - určování azimutu - orientace v krajině podle značek a přírodních úkazů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě - péče o životní prostředí</i>		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci svých sil • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 		<ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční - kompenzační - relaxační - pohybové aktivity dle zdravotního oslabení

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP - zodpovědnost za vlastní zdraví a život - zvyšování fyzické kondice - motivace k aktivnímu pracovnímu životu		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<ul style="list-style-type: none"> testy tělesné zdatnosti testy jako součást všech tematických celků

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT - využití znalostí práce s PC (zpracování dat, tabulky, vyhledávání a zpracování informací)		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat využívá různých forem turistiky popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<ul style="list-style-type: none"> lyžařský výchovně vzdělávací kurz základy sjezdového lyžování, snowboarding základy běžeckého lyžování chování při pobytu v horském prostředí

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP - dbát na bezpečnost - péče o životní prostředí - význam zdravé životosprávy, životní styl		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Antonín Mrzílek, 1 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> chování člověka za MU (evakuace, evakuační zavazadlo, způsob opuštění bytu, pracoviště, integrovaný záchranný systém) poskytování 1. pomoci při zranění v případě MU činitelé ovlivňující zdraví (životní prostředí, styl, výživa) cvičební úbor a obuv duševní zdraví a rozvoj osobnosti, komerční reklama, média
---	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS - vypěstovat u žáků vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti - povinnosti člověka při mimořádných událostech - orientace v masových médiích		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Atletika

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii uplatňuje zásady sportovního tréninku dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 		<ul style="list-style-type: none"> běh rychlý (60m, 100m) běžecská cvičení, člunkový běh vytrvalostní běh, fartlek skok do dálky skok do výšky hod granátem 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii uplatňuje zásady sportovního tréninku pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 		<ul style="list-style-type: none"> odbijená kopaná košíková florbal nohejbal drobné pohybové hry pravidla, herní činnosti jednotlivce, technika a taktika her 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

2. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a hodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<ul style="list-style-type: none"> - kruhy (houpání s obraty, silové prvky) - akrobacie (přemet stranou, přemet vpřed, vazby prvků, sestava) - přeskoky (přes kozu, bednu) - trampolínka - cvičení s obručí - přeskoky švihadla - zdravotní cvičení (cviky na vady páteře, strečinková posilování, kompenzační cvičení s ohledem na učební obor)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání 	<ul style="list-style-type: none"> - pády, obrana proti úchopům - ragbíčko, přetahování lanem

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Turistika, plavání

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zodpoví vzhledem k významu zdravého životního stylu uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách využívá různých forem turistiky 		<ul style="list-style-type: none"> sportovně turistický kurz chůze v přírodním terénu zásady jízdy na kole, ochranné pomůcky orientace v terénu podle značek a přírodních úkazů příprava turistické akce specifika bezpečnosti při pobytu v přírodě zásady ochrany přírody zvládnutí dvou plaveckých způsobů technika záchranu tonoucího, první pomoc 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě - umět se v přírodě správně chovat - dbát na bezpečnost - péče o životní prostředí - životospráva, problematika drog</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady sportovního tréninku dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 		<ul style="list-style-type: none"> pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační a jiná cvičení jako součást všech učebních bloků 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>- zodpovědnost za vlastní zdraví a život - zvyšování fyzické kondice - motivace k aktivnímu pracovnímu životu</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Antonín Mrzílek, 1 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> bezpečnost a hygiena v TV, organizace hodiny životní prostředí, životní styl a pohybové aktivity partnerské vztahy rizikové chování, mimořádné události - základní úkoly poranění při hromadném zasažení obyvatel, poskytování 1.pomoci pravidla her, závodů a soutěží

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS - základní povinnosti občana při mimořádné události - povinnost poskytnutí první pomoci - rozhodování v životě podle fair play		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Atletika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede změřit a vyhodnotit konkrétní pohybovou vlastnost dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží uplatňuje zásady sportovního tréninku pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace 		<ul style="list-style-type: none"> běh rychlý (rychlostní cvičení, RRR, 60 m, 100 m, štafety) běh vytrvalý skok daleký skok vysoký hod granátem, oštěp vrh koulí měření, zápis, práce rozhodčího 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 		<ul style="list-style-type: none"> odbijená, kopaná, házená, nohejbal (hra, pravidla, rozhodování, systém soutěží) drobné hry (soft tenis, ringo, fresbee) 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 		<ul style="list-style-type: none"> - pády - základy sebeobrany, psychologie sebeobrany 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Plavání, turistika

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 		<ul style="list-style-type: none"> - druhý plavecký způsob, význam plavání pro zdraví - turistická vycházka 10 - 15 km 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě - umět se v přírodě správně chovat - dbát na bezpečnost - péče o životní prostředí</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá cvičení pro všestrannou pohybovou přípravu dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje zásady sportovního tréninku pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej 		<ul style="list-style-type: none"> pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační a jiná cvičení jako součást všech učebních bloků 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>- zodpovědnost za vlastní zdraví a život - zvyšování fyzické kondice - motivace k aktivnímu pracovnímu životu</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 		<ul style="list-style-type: none"> akrobacie (variace vazeb z akrobatických prvků předcházejících ročníků) přeskok trampolínka (obměny výskoků, nácvik salta) kruhy (silové cviky, sestavička, houpání s obraty) šplh aerobní a zdravotní cvičení s hudbou 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

7.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Charakteristika oblasti

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.

7.6.1 Informační a komunikační technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ing. Helena Holcová	Ing. Helena Holcová	Ing. Helena Holcová

Charakteristika předmětu

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, pracovat s informacemi a také naučit žáky využívat těchto poznatků v profesním i občanském životě. Žáci porozumí základům IT technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti IT technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků IT technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v IT technologiích představuje práce s výpočetní technikou a také pomocí těchto technologií dále rozšiřovat své celoživotní vzdělávání dle aktuálních potřeb na trhu práce, dle změn specifika oboru, v němž je žák připravován.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- Personální a sociální kompetence
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Helena Holcová, 1 týdně, P

Úvod do učiva, BOZP

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 		<ul style="list-style-type: none"> - úvod a seznámení s učivem v oblasti IT technologií - bezpečnost a ochrana zdraví při práci s IT technologiemi 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Pochopení důležitosti dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s IT technologiemi</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Výpočetní systém - osobní počítač, HW, SW

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) • je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky 		<ul style="list-style-type: none"> - základy výpočetního systému - osobní počítač - komponenty, jejich funkce a význam základních parametrů - hardware - software 	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využívání IT technologií vhodným způsobem		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Periferní zařízení

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky 	<ul style="list-style-type: none"> periferie počítače - význam jednotlivé druhy periférií (tiskárny, modemy, scannery atd.) 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využívání IT technologií vhodným způsobem		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Operační systém a programové vybavení počítače

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nastavuje uživatelské prostředí operačního systému je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> operační systém – jeho charakteristika, základní druhy operačních systémů funkce, struktura, ovládání, nastavení a přizpůsobení prostředí operačního systému, uživatelské profily základní a aplikační programové vybavení 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využívání IT technologií vhodným způsobem		

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Zabezpečení a ochrana dat

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo	
<ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením 	<ul style="list-style-type: none"> prostředky zabezpečení dat před zneužitím ochrana dat před zničením – počítačové viry a antivirová ochrana, zálohování zabezpečení dat před zničením – šifrování dat, přístupová práva a práce s hesly 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Pochopení důležitosti ochrany osobních údajů a zabezpečení dat, pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání.</i>		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Práce s daty

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo	
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> data, jejich organizace a uložení soubory a složky, adresáře, práce s nimi souborový manažer komprese dat 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Správné používání IT technologií při práci s daty</i>		

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Práce s manuálem a nápovědou

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací vybírání a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> manuály - význam, využití v praxi nápověda - význam, použití při řešení problémů způsoby ovládání aplikací správný výběr a využívání vhodného programového vybavení pro řešení konkrétních úloh
---	---

Průřezová témata IKT <i>Správné používání IT technologií při práci s manuálem a nápovědou</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW - textový procesor Microsoft Office Word

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné základní a aplikační programové vybavení vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> textový procesor - význam, využití psaní textu na počítači, typografická pravidla, kontrola pravopisu editace napsaného textu – přesun, kopírování, mazání, vyhledávání a nahrazování formátování textu, písmo, odstavce, styly, odrážky, číslování, generování obsahu, odkazy šablony a jejich využití vkládání dalších objektů do textu tabulky osobní a firemní korespondence export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi
--	---

Průřezová témata IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Počítačová síť

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> počítačová síť - charakteristika, druhy, význam funkce, struktura, ovládání, nastavení a přizpůsobení prostředí operačního systému specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků druhy počítačových sítí – LAN, WAN, jejich parametry, komponenty a prostředky, klient, server, pracovní stanice, terminál, uživatelské účty a profily, přístupová práva sdílení a výměna dat, jejich import a export
---	--

Průřezová témata ODS <i>Pochopení důležitosti ochrany osobních údajů a zabezpečení dat, pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání pro práci v počítačové síti.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Helena Holcová, 1 týdně, P

Úvod do učiva, BOZP

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> održuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> úvod a seznámení s učivem v oblasti IT technologií bezpečnost a ochrana zdraví při práci s IT technologiemi
---	--

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Pochopení důležitosti dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s IT technologiemi</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Praktické úlohy v textovém editoru

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • používá běžné základní a aplikační programové vybavení	- praktické úlohy s využitím textového editoru

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Autorské právo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
	- práva v oblasti duševního a průmyslového vlastnictví - ochrana autorských práv - ochrana osobních údajů - citace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Pochopení důležitosti ochrany autorských práv a osobních údajů, pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání.</i>		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW pro tvorbu prezentací- Microsoft Office PowerPoint

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> ovládá běžné práce se software pro tvorbu prezentací používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	<ul style="list-style-type: none"> prezentace – nástroje pro tvorbu a předvádění, využití v praxi, prezentace firmy aplikační software PowerPoint - program pro tvorbu prezentací - význam, využití vložení a úpravy snímků, formáty, návrh a rozložení snímků animace přechod snímků tvorba vlastní prezentace možnosti ukládání, posílání a tisk prezentací

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Počítačová grafika

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<ul style="list-style-type: none"> počítačová grafika - význam, využití druhy počítačové grafiky: rastrová a vektorová grafika, barevné moduly ukládání grafických dat běžné grafické formáty a jejich vlastnosti (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) nástroje pro práci s grafikou (aplikace dodávané s operačním systémem, nástroje z oblasti freeware)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Získání povědomí o různých formách grafického znázornění</i>		

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW ZonerPhoto Studio - digitální fotografie

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	<ul style="list-style-type: none"> aplikační software ZonerPhoto Studio – význam, využití základy digitální fotografie, získávání digitálních fotografií přenos digitálních fotografií z fotoaparátů, mobilních telefonů do PC práce s digitálními fotografiemi, formáty výběr, ořez, barvy, vložení objektů, textů vytváření digitálních alb možnosti publikací digitálních fotografií, tisk
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>	
	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Online a offline komunikace

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<ul style="list-style-type: none"> online a offline komunikace (chat, messenger, internetová telefonie a videokonference, webový prostor, FTP) elektronická pošta - význam, využití aplikační software pro elektronickou poštu, druhy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
ODS <i>Osvojení si základních principů ohledně online a offline komunikace. Pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání, především z hlediska morálky a dodržování platných právních norem.</i>	
IKT <i>Získání přehledu o různých možnostech využití offline a online komunikace jejích výhodách a rizicích.</i>	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW Microsoft Outlook

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné základní a aplikační programové vybavení využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> aplikační software Outlook význam, použití jednotlivé části programu (pošta, kontakty, kalendář, úkoly, poznámky) posílání a přijímání e-mailu, přílohy tvorba pravidel a oznámení spamy a nevyžádaná pošta 	
Průřezová témata IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Helena Holcová, 1 týdně, P

Úvod do učiva, BOZP

Dotace učebního bloku: 1

Výsledek vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> doдрžuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> úvod a seznámení s učivem v oblasti IT technologií bezpečnost a ochrana zdraví při práci s IT technologiemi
---	---

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Pochopení důležitosti dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s IT technologiemi</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Praktické úlohy dle učiva 2. ročníku

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	- praktické úlohy v aplikačním programu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW - tabulkový procesor Microsoft Office Excel

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné základní a aplikační programové vybavení rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je schopen sestavit algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> tabulkový procesor a databáze - význam, využití principy a oblasti použití tabulkových procesorů struktura tabulek a typy dat formátování tabulek vzorce, vestavěné funkce, vyhledávání, filtrování, třídění tvorba grafů tisk tabulek a grafů export a import dat, spolupráce a propojení s dalšími aplikacemi nahrání a úprava jednoduchých maker

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>		

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Aplikační SW specializové na studijní obor

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> aplikační software pro různé obory, význam seznámení s aplikačními programy specializované pro daný obor možnosti využití aplikačních programů pro obor v praxi praktická cvičení
---	---

Průřezová témata IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Písemná komunikace

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá běžné základní a aplikační programové vybavení píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> seznámení s programy pro využití techniky v komunikaci základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou
--	--

Průřezová témata IKT <i>Získání dovedností při práci s aplikačními programy.</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Informační zdroje a celosvětová síť Internet

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele 	<ul style="list-style-type: none"> informace, práce s informacemi informační zdroje možnosti získávání a uchovávání informací, výměny informací celosvětová síť Internet, struktura celosvětové sítě Internet internetový prohlížeč www, domény, přenosový protokol vyhledávače, algoritmizace, cookies moderní zdroje získávání informací (E-book vs. papírové knihy, virtuální realita, aplikace, platformy) praktické úlohy s využitím Internetu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>IKT</p> <p><i>Získání přehledu o různých informačních zdrojích, osvojení si základních principů při získávání a třídění informací.</i></p> <p>ODS</p> <p><i>Osvojení si základních principů při práci v celosvětové síti Internetu. Pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání, především z hlediska morálky a dodržování platných právních norem.</i></p>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Internet a společnost

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému • správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele 	<ul style="list-style-type: none"> - sociální sítě a jejich fenomén, rizika sociálních sítí - anonymita na internetu - vliv anonymity na chování uživatele, rizikové chování uživatele internetu, netiketa - data zveřejněná uživatelem na internetu, kdo a co vše o nás ví - využití internetu k nákupům, e-shopy, platby kartou přes internet, internetové bankovníctví, nebezpečí s tím spojené) - platformy pro vzdělávání a zábavu (podcasty, influenceri, Youtube, Netflix, další aplikace), jejich význa a rizika zneužití, vliv na společnost - zdraví v kyberprostoru

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Osvojení si základních principů při práci v celosvětové síti Internetu. Pochopení vlastní odpovědnosti za své jednání, především z hlediska morálky a dodržování platných právních norem.</i> IKT <i>Získání přehledu o různých možnostech využití celosvětové sítě Internet, jejich výhodách a rizicích.</i>		

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.7 Ekonomické vzdělávání

Charakteristika oblasti

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

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

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

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

7.7.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	1	2
	Ing. Helena Holcová	Ing. Helena Holcová

Charakteristika předmětu

Předmět ekonomika se v zásadě zabývá vztahy a souvislostmi mezi lidmi, institucemi a věcmi. Na základě pochopení těchto vztahů naučí žáky orientovat se jak v pracovním, tak i běžném životě. Pomáhá popsat, vysvětlit a předpovídat ekonomické chování a aplikaci tohoto chování v zaměstnaneckém, případně i podnikatelském procesu.

Vyučovací proces je veden takovým způsobem, aby žáci byli schopni :

- aplikovat získané vědomosti v živnostenské činnosti
- efektivně využívat ekonomické principy
- komunikovat s obchodními partnery v oblasti ekonomických pojmů

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- Komunikativní kompetence
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- Personální a sociální kompetence
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

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

Odborné kompetence

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápati kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Helena Holcová, 1 týdně, P

Tržní ekonomika

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • vysvětlí, co má vliv na cenu zboží 	<ul style="list-style-type: none"> - trh, charakteristika trhu - tržní subjekty - poptávka, nabídka - trh zboží, trh práce, trh finanční - tržní rovnováha, rovnovážná cena

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Pracovní síla coby zboží a její ocenění ve smyslu nabídky a poptávky v regionálním pojetí</i> ODS <i>Vliv tržního prostředí na chování občanů v demokratické společnosti</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Podnikání

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet posoudí vhodné formy podnikání pro obor rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky 	<ul style="list-style-type: none"> podnikání podle živnostenského zákona podnikání podle zákona o obchodních korporacích podnikatelský záměr zakladatelský rozpočet 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Podnikatel a jeho činnost jako důležitý prvek pro rozvoj ekonomiky ve společnosti</i> ČSP <i>Podnikání jako důležitý prvek na trhu práce</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Mzdy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům vypočítá čistou mzdu provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění 	<ul style="list-style-type: none"> mzda jako odměna za práci druhy mezd, mzda časová a úkolová základní srážky ze mzdy výpočet čisté mzdy nominální a reálná mzda, vliv inflace a deflace na mzdu

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Mzda jako jeden z ukazatelů míry životní úrovně</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Hospodářský výsledek z podnikání

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření vypočítá výsledek hospodaření rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů 	<ul style="list-style-type: none"> náklady, výnosy hospodářský výsledek stanovení ceny jako součet nákladů, zisku a DPH

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Využití IT technologií pro řízení a vedení ekonomické činnosti</i>		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Základní povinnosti podnikatele

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu vysvětlí zásady daňové evidence vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění vyhotoví a zkontroluje daňový doklad 	<ul style="list-style-type: none"> zásady vedení daňové evidence daňové a účetní doklady zdravotní pojištění sociální pojištění přiznání k dani z příjmů fyzických osob

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využití IT technologií pro řízení a vedení ekonomické činnosti ODS Vztah podnikatele a státu, podstata a princip podnikání		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Helena Holcová, 2 týdne, P

Marketing

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt uveče základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití volí a používá základní marketingové nástroje 	<ul style="list-style-type: none"> význam marketingu ve službách marketingový mix produkt cena podpora prodeje, osobní prodej nové technologie, prezentace a online komunikace estetika provozovny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využívání moderních nástrojů IT technologií ODS Zvyšování schopnosti třídění informací a kritického myšlení ČŽP V rámci ochrany životního prostředí vedení k uplatňování metod trvale udržitelného rozvoje		
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

3. ročník

Metody	Postupy	Formy práce

Daně

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát provede jednoduchý výpočet daní 	<ul style="list-style-type: none"> státní rozpočet a jeho úloha v národním hospodářství daně a daňová soustava přímé daně a jejich charakteristika nepřímé daně a jejich charakteristika jednoduchý výpočet daní

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Vzájemný vztah příjmů a výdajů státního rozpočtu, rozdělení výdajů pro využití v různých oblastech života občanů státu</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Základní finanční gramotnost - pojištění

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a význam pojištění základní pojistné pojmy druhy pojištění orientace v pojistných produktech pojistná smlouva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Orientace v produktech pojišťovacího trhu</i> IKT <i>Využití moderních IT technologií</i>		

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Základní finanční gramotnost - bankovní služby

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního listku vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění 		<ul style="list-style-type: none"> význam finančního trhu, úloha bank peníze, běžný účet hotovostní a bezhotovostní platební styk kreditní a debetní karta cizí měna, kurzy, směna úvěr, úroková sazba, RPSN inflace, podstata a důsledky inflace na finanční situaci obyvatel možnosti obrany proti nepříznivým důsledkům inflace 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>Orientace v produktech finančního trhu</i> IKT <i>Využití moderních IT technologií</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Praktická ekonomická cvičení

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního listku vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění provede jednoduchý výpočet daní vypočítá čistou mzdu 		<ul style="list-style-type: none"> praktická cvičení z finanční gramotnosti praktická cvičení na výpočet mezd praktická cvičení na výpočet daní příprava k ZZ 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>Orientace v produktech finančního trhu, efektivnost hospodaření s finančními prostředky</i> ČSP <i>Orientace na trhu práce</i> IKT <i>Využívání moderních IT technologií</i>			

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8 Odborné vzdělávání

7.8.1 Technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	2	2
Bc. Pavel Černý	Bc. Pavel Černý	Bc. Pavel Černý

Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur.

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

1. ročník

Garant předmětu: Bc. Pavel Černý, 1 1/2 týdně, P

Základní pojmy v technologii

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • umí vysvětlit základní pojmy oboru • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy 		<ul style="list-style-type: none"> - seznámení s předmětem - základní pojmy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČSP <i>Seznámíme žáky s profesními organizacemi (AKC ČR).</i>		Stolníčení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy 		<ul style="list-style-type: none"> - zdravotní průkaz - pracovní oblečení - hygiena práce 	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Předběžná úprava potravin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin • ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava potravin rostlinného původu - opracování masa - mletí, šlehání a kořenění potravin

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Ekologické zacházení s potravinami a využití odpadu při jejich zpracování</i>	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Dovednosti - kuchař 2. ročník Výroba pokrmů 	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Dovednosti - kuchař Výrobní středisko

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Základní tepelné úpravy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy • popíše organizaci práce ve výrobním středisku 		<ul style="list-style-type: none"> - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - zapékání - grilování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Dovednosti - kuchař 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Výrobní středisko
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Základní úpravy polévek

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
		<ul style="list-style-type: none"> - význam polévek - vývary - vložky do polévek - hnědé polévky - bílé polévky - speciální polévky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Dovednosti - kuchař 2. ročník Výroba pokrmů 	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník Výrobní středisko
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Základní úpravy omáček

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
		<ul style="list-style-type: none"> - význam omáček - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - omáčky k vařenému masu - složité omáčky - studené omáčky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - kuchař 2. ročník Výroba pokrmů	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Přílohy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
		<ul style="list-style-type: none"> - druhy a dávkování příloh - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z rýže a luštěnin - přílohy ze zeleniny
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - kuchař 2. ročník Výroba pokrmů	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Bezmasá jídla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin 		<ul style="list-style-type: none"> bezmasá jídla slaná sladká bezmasá jídla 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Využití IKT při normování výroby pokrmů</i>	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> ročník Dovednosti - kuchař ročník Výroba pokrmů ročník Technologie přípravy pokrmů 	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> ročník Výrobní středisko 	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Bc. Pavel Černý, 2 týdně, P

Příprava hotových pokrmů z hovězího masa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledek vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů <i>odlišuje biologické a energetické hodnoty jednotlivých potravin a využívá tyto znalosti při přípravě pokrmů</i> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 		<ul style="list-style-type: none"> rozdělení a použití jednotlivých částí masa příprava základů hovězí maso vařené hovězí maso dušené - hovězí pečeně, plátky, závitky guláše hovězí maso pečené hovězí vnitřnosti 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Ekologické zpracování masa a dalších produktů po porážce.</i>	Odborný výcvik <ol style="list-style-type: none"> ročník Výroba pokrmů ročník Technologie přípravy pokrmů 	Potraviny a výživa <ol style="list-style-type: none"> ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik Výroba pokrmů	

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava hotových pokrmů z telecího masa

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů odlišuje biologické a energetické hodnoty jednotlivých potravin a využívá tyto znalosti při přípravě pokrmů dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> rozdělení a použití jednotlivých částí masa telecí maso vařené a zadělávané dušené telecí maso pečené a smažené telecí maso telecí vnitřnosti
--	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 	přesahy z učebních bloků: Potraviny a výživa <ul style="list-style-type: none"> 2. ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> Výroba pokrmů
------------------	---	--

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava hotových pokrmů z vepřového masa

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> rozdělení a použití jednotlivých částí masa vepřové maso vařené - ovar dušené vepřové maso - guláše, pečené vepřové maso vepřové maso smažené použití uzeného masa a slaniny úprava vepřových vnitřností domácí zabijačka
---	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Potraviny a výživa 2. ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava hotových jídel z ostatních výsekových mas

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> pokrmy ze skopového a jehněčího masa pokrmy z králíčího masa pokrmy z koňského masa
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava pokrmů z ryb a darů moře

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> příprava ryb vařením příprava ryb dušením příprava ryb pečením příprava ryb smažením příprava mletin z ryb příprava pokrmů z korýšů a měkkýšů příprava pokrmů z obojživelníků
---	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP Využívání místních zdrojů - tuzemské ryby.	Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Potraviny a výživa 2. ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava pokrmů z drůbeže

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání Žák: • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	Učivo - příprava drůbeže vařením a zaděláváním - příprava drůbeže dušením - příprava nádivek - příprava drůbeže pečením - příprava drůbeže smažením	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Potraviny a výživa 2. ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava pokrmů ze zvěřiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky	Učivo - předběžná úprava zvěřiny - úprava zvěřiny permaté - úprava zvěřiny nízké srstnaté - úprava zvěřiny vysoké - úprava zvěřiny černé a červené - úprava zvěřiny exotické
---	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Potraviny a výživa 2. ročník Maso a masné výrobky Odborný výcvik Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava pokrmů z mletých mas

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a pracovními postupy ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> způsoby rozměňování masa a prátování úprava jednodruhových mletin úprava mletin ze směsí mas 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Bc. Pavel Černý, 2 týdně, P

Příprava jídel na objednávku

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • dohotovuje a expeduje pokrmy • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů 		<ul style="list-style-type: none"> - příprava jídel na objednávku z jatečných mas - příprava jídel na objednávku z ryb, drůbeže a zvěřiny - příprava jídel na objednávku z mletého masa a vnitřností - příprava jídel na objednávku v papilotě - speciální úpravy jídel na objednávku - jídla dokončovaná u stolu hosta, jídla zapečená v těstě - kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Využití IKT při zpracování objednávky pokrmu, využití počítačově řízených tepelných zařízení</i>	Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Příprava pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dohotovuje a expeduje pokrmy • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů 		<ul style="list-style-type: none"> - příprava základních výrobků - majonézy, aspiky, pochoutková másla - příprava salátů - příprava studených předkrmů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Odborný výcvik 2. ročník Výroba pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- příprava teplých předkrmů z masa
• ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů		- příprava bezmasých teplých předkrmů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik	Odborný výcvik
	2. ročník	3. ročník
	Výroba pokrmů	Technologie přípravy pokrmů
	3. ročník	
	Technologie přípravy pokrmů	

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava pokrmů zahraničních kuchyní

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- příprava krajových specialit
• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání		- příprava pokrmů kuchyní Evropy
• sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí		- příprava pokrmů kuchyní Asie
• ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů		- příprava pokrmů kuchyní Ameriky a Tichomoří
• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí		- příprava pokrmů etnických kuchyní - arabská, židovská kuchyně
• ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář		- pokrmů zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Odborný výcvik
		3. ročník
		Technologie přípravy pokrmů

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Dietní pokrmy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - základní rozdělení diet - příprava dietních pokrmů - základní diety
---	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Potraviny a výživa 3. ročník Správná výživa a způsob stravování	přesahy z učebních bloků: Potraviny a výživa 3. ročník Diferencované stravování Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů
-------------------------	---	--

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Příprava moučníků a nápojů

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii připravuje teplé a studené nápoje ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - základní těsta - jednoduché moučnický - z litého, kynutého, odpalovaného těsta - složité moučnický - zmrzliny - studené a teplé nápoje, technologický postup přípravy nápojů
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů
-------------------------	--	---

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8.2 Stolníčení

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	2	1
Marie Bimová	Marie Bimová	Marie Bimová

Charakteristika předmětu

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Pro zaměření číšník je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu číšník.

Klíčové kompetence

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

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Matematické kompetence**
 - správně používat a převádět běžné jednotky
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace

Odborné kompetence

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

- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb

1. ročník

Garant předmětu: Marie Bímová, 1 1/2 týdně, P

Stručná historie pohostinství

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • seznamují se z historií pohostinství v době Starověku, Středověku a Novověku 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s předmětem - historický vývoj pohostinství ve Starověku, Středověku a Novověku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Zásady hygieny a bezpečnosti práce

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii 		<ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovišti - hygienická a protiepidemická opatření při výrobě pokrmů a požívatin - osobní hygiena - zásady první pomoci
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Seznámení se základními pravidly bezpečnosti v pracovním procesu, právy a povinnostmi pracovníka v gastronomii v oblasti bezpečnosti práce.</i>	Technologie 1. ročník Základní pojmy v technologii Odborný výcvik Hygienické a bezpečnostní předpisy 2. ročník Bezpečnost a hygiena na pracovišti 3. ročník Provozní předpisy, HACCP	Biologie a ekologie 1. ročník Druhy organismů, viry, bakterie Odborný výcvik Hygienické a bezpečnostní předpisy 2. ročník Profil žáka - kuchař, číšník
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze 		<ol style="list-style-type: none"> 1. - zásady společenského chování na úseku obsluhy 2. - význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 3. - společenské chování, profesní vystupování a dodržení profesní etiky 4. - typologie hostů 5. - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace 6. - práce s připomínkami hostů a recenzemi 7. - sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník Profesní jednání a vystupování	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník 2. ročník Profil žáka - kuchař, číšník 3. ročník Pracovník v gastronomii 1. ročník Profesní jednání a vystupování

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Inventář a zařízení na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář rozlišuje malý a velký stolní inventář charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> význam a úkoly odbytových středisek rozlišení malého a velkého stolního inventáře vybavení a zařízení na úseku obsluhy.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
	Zařízení provozoven 1. ročník Odbytová střediska Odborný výcvik Odbytové středisko
	přesahy z učebních bloků:
	Zařízení provozoven 1. ročník Odbytová střediska Odborný výcvik Odbytové středisko

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Gastronomická pravidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> vysvětlení pojmu gastronomická pravidla náležitosti a zásady pro sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu příklady a sestavování lístků.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Odbytové středisko
	přesahy z učebních bloků:
	Potraviny a výživa 3. ročník Praktické sestavování jídelních lístků Odborný výcvik 1. ročník Odbytové středisko

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Základní pravidla a techniky obsluhy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti charakterizuje způsoby a systémy obsluhy 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - základy techniky obsluhy - pravidla obsluhy a způsoby prodeje - uvítání a usazení hostů - doporučení a nabídka - objednávka a převzetí objednávky - vlastní obsluha - udržování čistoty a pořádku na pracovišti - vyúčtování a rozloučení s hosty.
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník
-------------------------	--	---

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Jednoduchá obsluha

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy profesionálně jedná v souladu se společenským chováním pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii rozdělňuje malý a velký stolní inventář charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - zásady a technika při jednoduché obsluze - skládání ubrousků a způsoby prostírání - úklid pracoviště - příprava pracoviště na provoz - práce po ukončení provozu.
--	--

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník	Odborný výcvik 1. ročník Dovednosti - číšník
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Systémy obsluhy a formy prodeje

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb charakterizuje různé způsoby obsluhy ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> formy a pravidla obsluhy jednotlivé druhy systému obsluhy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Odbytové středisko Profesní jednání a vystupování	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Marie Bimová, 2 týdně, P

Složitá obsluha - nižší forma

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb profesionálně jedná v souladu se společenským chováním je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> příprava pracoviště sestava jídelního a nápojového lístku podávání snídaní podávání obědů podávání večeří

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Pravidla pro sestavování složitých menu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> hlavní zásady pro sestavování menu sled chodů a vhodná kombinace nápojů příklady menu s ohledem na požadavky hostů

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT Využití grafických editorů při zpracování menu na PC - grafická úprava menu.	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska Složitě menu - sestavování	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska 3. ročník Odbytová střediska 2. ročník Složitě menu - sestavování
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Skladování a ošetřování nápojů

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů • vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob 	<ul style="list-style-type: none"> - výroba piva - pivní sklep - strojní pivní zařízení a jeho údržba - narážení, ošetřování a čepování piva - výroba vína - vinný sklep 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Potraviny a výživa 2. ročník Nápoje Odborný výcvik Nápoje	Odborný výcvik 2. ročník Nápoje
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Kavárna a kavárenská herna

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti profesionálně jedná v souladu se společenským chováním rozdělí druhy obytných středisek, jejich vybavení ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> kavárny - charakteristika, druhy a vybavení kavárenská obsluha kavárenský lístek úpravy kávy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 2. ročník Obytná střediska	Odborný výcvik 2. ročník Obytná střediska

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Vinárna a vinný sklep

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti profesionálně jedná v souladu se společenským chováním rozdělí druhy odbytových středisek, jejich vybavení je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob 	<ul style="list-style-type: none"> vinárny, druhy a zařízení vinárenský lístek, nabídka a vinárenská obsluha vinný sklep - vybavení a podmínky pro skladování vína

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska Nápoje	Odborný výcvik 2. ročník Odbytová střediska Nápoje

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Ostatní společenská a zábavní střediska

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti profesionálně jedná v souladu se společenským chováním rozdělí druhy odbytových středisek, jejich vybavení je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> druhy zařízení koliby, salaše, varieté a kabarety - charakteristika služeb a zásady obsluhy ostatní společensko-zábavní a sportovní centra gastronomická zařízení - součást jiných činností (autoopravny, čerpadla, nemocnice, divadla...)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Odbytová střediska</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Odbytová střediska</p> <p>Nápoje</p>

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Složité obsluha - vyšší forma

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb profesionálně jedná v souladu se společenským chováním rozdělí druhy odbytových středisek, jejich vybavení ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> hlavní zásady práce u stolu hosta příprava dresinků a míchání salátů příprava složitých předkrmů u stolu hosta úprava ovoce u stolu hosta dokončování (ochucování, zjemňování) polévek a omáček u stolu hosta flambování dranzírování úprava jídel u stolu (fondue) příprava dezertů a moučnicků u stolu hosta příprava nápojů u stolu hosta (dekantování, šokování, frapování, temperování apod.)

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Speciální obsluha 3. ročník Složitá obsluha - vyšší forma
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Marie Bimová, 1 týdně, P

Slavnostní hostiny - bankety

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit a sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vaúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt • charakterizuje různé způsoby obsluhy • rozlišuje druhy slavnostních hostin • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy hostin - objednávka hostiny, příprava a organizační zajištění hostin - sestava slavnostního menu i příprava místnosti a slavnostní tabule - úprava slavnostní tabule a zakládání inventáře - způsob slavnostní obsluhy a podávání jednotlivých chodů - vyúčtování a práce po skončení hostiny 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Zásady společenského chování a vystupování, ovládání svých emocí a jednání s lidmi</i>	Speciální obsluha 3. ročník Banketní obsluha Odborný výcvik Obsluha	Cizí jazyk 1- německý jazyk 3. ročník Odborná němčina k oboru Speciální obsluha Banketní obsluha

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit a sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vaúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt • rozlišuje druhy slavnostních hostin • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • připravuje a servíruje míšené nápoje • charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - druhy, charakteristika a význam těchto hostin - organizační zajištění - příprava místnosti a inventáře - způsob obsluhy - vyúčtování a práce po ukončení hostiny
---	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 3. ročník Obsluha	

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Míšené nápoje

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vaúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt • připravuje a servíruje míšené nápoje • charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů 		<ul style="list-style-type: none"> - význam míšených nápojů - základní vybavení baru a druhy barového inventáře - základní suroviny používané k přípravě míšených nápojů - základní postupy a zásady barmana - druhy míšených nápojů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Speciální obsluha 3. ročník Složitá obsluha - vyšší forma Odborný výcvik Obsluha	Odborný výcvik 3. ročník Obsluha	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

3. ročník

Obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit a sestaví menu pro různé příležitosti • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vaúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt • vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb • charakterizuje různé způsoby obsluhy • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • připravuje a servíruje míšené nápoje • charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady práce v dopravních prostředcích - obsluha v jídelních vozech, letadlech a na lodi - obsluha v hotelové hale - room service, vybavení office a zásady práce hotelového číšníka - zásady obsluhy a vyúčtování při room service

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Odborný výcvik 3. ročník Odbytová střediska

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Hotelový a restaurační management

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb 	<ul style="list-style-type: none"> - kategorizace ubytovacích zařízení - profesionalita v péči o hosta - organizace práce v ubytovacích zařízeních - hotelový řád

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 3. ročník Odbytová střediska	Odborný výcvik 3. ročník Výrobní středisko Odbytová střediska Obsluha

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8.3 Potraviny a výživa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1
Marie Bimová	Marie Bimová	Marie Bimová

Charakteristika předmětu

Žáci se seznámí s potravinami, s jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování, skladování potravin a manipulace z hlediska uchování jejich jakosti, hygienické nezávadnosti a minimalizování ztrát. Žáci si v předmětu osvojují zásady racionální výživy a seznamují se s fyziologií lidského organismu. Osvojují si výpočty biologické a energetické hodnoty potravin. Učí se pracovat s výživovými normami. Seznamují se s významem správné výživy pro zdraví člověka a s diferencovaným stravováním.

Výuka předmětu využívá znalosti učiva chemie a je bezprostředně spjata s výukou předmětu technologie a odborný výcvik.

Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji. Zvláštní důraz je kladen na hygienu osobní a hygienu prostředí. Vede žáky k hospodárnému využívání potravin a k ekologickému chování. Při manipulaci a skladování potravin věnuje pozornost bezpečnosti při práci.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

Odborné kompetence

- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

- znali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

1. ročník

Garant předmětu: Marie Bímová, 1 1/2 týdně, P

Význam správné výživy, poživatiny

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - význam správné a zdravé výživy - poživatiny- původ, jakost, druhy a použití při přípravě pokrmů - skladování, ošetřování a hygiena
Průřezová témata ČŽP <i>Osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k zacházení s potravinami</i>	přesahy do učebních bloků: Chemie 1. ročník Biochemie	přesahy z učebních bloků: Chemie 1. ročník Biochemie
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Složení potravin

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - živiny: význam, složení a zdroje - základní charakteristika jednotlivých živin
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Chemie 1. ročník Organická chemie Biochemie	přesahy z učebních bloků: Chemie 1. ročník Obecná chemie Organická chemie Biochemie

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Potraviny rostlinného původu

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> ovoce - význam, složení, rozdělení, jednotlivé druhy a jejich použití zelenina - význam ve výživě, složení, rozdělení, jednotlivé druhy a jejich použití brambory - význam, původ, složení, rozdělení, skladování a použití obiloviny - význam pro výživu, druhy a jejich zpracování mlýnské výrobky těstoviny pekařské výrobky - chléb a pečivo cukrářské výrobky - těsta, náplně a polevy luštěniny - význam, složení, druhy a jejich využití v kuchyni houby pochutiny káva, čaj, kakao koření ostatní pochutiny a kypřící prostředky sladidla - cukry, druhy, vlastnosti a tržní druhy - využití v kuchyni včelí med umělá sladidla
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko
-------------------------	--	---

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Potraviny živočišného původu

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob 		<ul style="list-style-type: none"> mléko a mléčné výrobky - mlékárenské zpracování tržní druhy mléka a jeho konzervování mléčné výrobky smetana - získávání a její tržní druhy máslo tvary a sýry obaly, skladování a vady mléčných výrobků vejce - složení, druhy, jakost vajec, nákazy, skladování a jejich využití v kuchyni tuky - význam a rozdělení tuků živočišné tuky rostlinné tuky margariny ztužené pokrmové tuky 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

2. ročník

Garant předmětu: Marie Bímová, 1 týdně, P

Maso a masné výrobky

Dotace učebního bloku: 22

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace 		<ul style="list-style-type: none"> složení a význam ve výživě jakost masa a její posuzování konzervování masa hovězí maso telecí maso vepřové maso skopové maso ostatní druhy jatečného masa vnitřnosti z jatečného masa králíčí maso ryby dary moře rybí výrobky a kaviár drůbež zvěřina masné výrobky vady masa a masných výrobků 	

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Technologie 2. ročník Příprava hotových pokrmů z hovězího masa Příprava hotových pokrmů z telecího masa Příprava hotových pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z ryb a darů moře Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Nápoje

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob 	<ul style="list-style-type: none"> význam a základní rozdělení nápojů nealkoholické nápoje voda, minerální vody a sodové vody limonády a ovocné nápoje mléčné nápoje káva, čaj alkoholické nápoje pivo suroviny pro výrobu piva výroba a druhy piva ošetřování, vady a skladování piva víno pěstitelské oblasti vinné révy význam vína, druhy a posuzování jakosti choroby, vady, ošetřování a školení vína skladování a teploty podávání vína lihoviny výroba lihu z různých surovin charakteristika a tržní druhy lihovin míšené nápoje vliv alkoholu na lidské zdraví boj proti alkoholismu.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Angažovat se ve prospěch druhých i pro veřejnost v boji proti závislostem na návykových látkách.</i>	Odborný výcvik 2. ročník Nápoje	Stolníčení 2. ročník Skladování a ošetřování nápojů Speciální obsluha 3. ročník Míšené nápoje Odborný výcvik 2. ročník Nápoje

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Marie Bímová, 1 týdně, P

Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin 		<ul style="list-style-type: none"> - anatomie trávicího ústrojí - fyziologie trávicího ústrojí - krevní a mízní oběh - žlázy s vnitřní sekrecí a hormony - nervová soustava a její vliv na trávení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Biologie a ekologie 1. ročník Biologie člověka	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Správná výživa a způsob stravování

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet charakterizuje alimentární nákazy 		<ul style="list-style-type: none"> zásady správné výživy a látky potřebné pro lidské tělo různé druhy stravy - smíšená, vegetariánská, makrobiotická, s nadbytkem tuků a sacharidů různé způsoby stravování a stravovací návyky obezita, kouření a drogy směry výživy v ČR a v dalších zemích 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Chápání postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho výživu a život.</i>	Biologie a ekologie 1. ročník Biologie člověka	Technologie 3. ročník Dietní pokrmy	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Diferencované stravování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 		<ul style="list-style-type: none"> výživa těhotných a kojících žen výživa kojenců, batolat, dětí a mládeže výživa dospělých i v různých ztížených pracovních podmínkách výživa sportovců dietní stravování a diety 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Technologie 3. ročník Dietní pokrmy		

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Progressivní způsoby přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	Učivo - využití moderních způsobů při přípravě pokrmů
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Praktické sestavování jídelních lístků

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	Učivo - hodnocení vlastního jídelního lístku - práce s tabulkami výživových hodnot potravin - výpočet EH a srovnávání s doporučenými dávkami
---	--

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Stolníčení 1. ročník Gastronomická pravidla	přesahy z učebních bloků: Cizí jazyk 1- německý jazyk 3. ročník Jídelní lístek
-------------------------	---	---

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Ekologie a výživa

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 		<ul style="list-style-type: none"> nezbytnost dodržování hygienických pravidel škodliviny v potravinách a nákazy z potravin
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Biologie a ekologie 2. ročník Člověk a příroda	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8.4 Zařízení provozoven

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1		

Bc. Pavel Černý

Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště. Úkolem předmětu je seznámit žáky se základními druhy strojů a zařízení používaných v gastronomickém provozu, s jejich činností, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Výuku je třeba doplňovat praktickými ukázkami tak, aby získané vědomosti dovedli žáci používat v praxi.

Při výkladu učitel využívá znalostí žáků z fyziky a matematiky, používá správnou terminologii a jednotky SI. V jednotlivých tematických celcích, které jsou logicky uspořádané v souladu s technologickými postupy zpracování potravin, probírá příslušná zařízení a stroje se zaměřením na jejich plné využití. Věnuje pozornost funkci strojů, jejich obsluze a údržbě. Žáci se naučí chápat význam mechanizace provozu pro zvýšení efektivity práce, snížení námahy a celkové zlepšení pracovních podmínek při zachování biologické hodnoty potravin.

V návaznosti na znalosti z praktické výuky učitel zdůrazňuje význam správného zacházení se stroji, jejich pravidelné údržby a dodržování bezpečnosti práce.

Odborné kompetence

- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů

- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

1. ročník

Garant předmětu: Bc. Pavel Černý, 1 týdně, P

Charakteristika závodů veřejného stravování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika ZVS - zásady technického řešení ZVS - základní pojmy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

BOZP, hygiena práce, požární prevence

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 		<ul style="list-style-type: none"> - zásady BOZP - hygiena práce - požární prevence 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Zařízení výrobních středisek

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení výrobních středisek - základní vybavení - zařízení na mytí nádobí 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko 2. ročník Výrobní středisko	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Kuchyňské stroje

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - stroje na zpracování zeleniny - stroje na zpracování masa - ostatní stroje 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Využití počítačem řízených strojů</i>	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	Odborný výcvik 2. ročník Výrobní středisko	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

1. ročník

Tepelná zařízení

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - základní tepelná zařízení - moderní tepelná zařízení 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Zařízení na uchovávání jídel a nápojů

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - zařízení na uchovávání teplých výrobků - chladicí zařízení - mrazicí zařízení - sklady potravin 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ČŽP <i>Ekologické skladování potravin</i>			
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Moderní kuchyňské zařízení

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> - mikrovlnná zařízení - automaty a poloautomaty na vaření 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
	Odborný výcvik 1. ročník Výrobní středisko	Odborný výcvik 2. ročník Výrobní středisko	

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> rozdělení středisek vybavení středisek dle normy technická zařízení prostory pro pracovníky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
IKT <i>Význam a využití IKT při evidenci a při vyřizování objednávek.</i>	Stolničení 1. ročník Inventář a zařízení na úseku obsluhy	Stolničení 1. ročník Inventář a zařízení na úseku obsluhy Odborný výcvik Odbytové středisko

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Automaty

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje jednotlivé druhy automatů 		<ul style="list-style-type: none"> automaty prodejní, hudební, hrací a výherní
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Ubytovací zařízení

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá kategorizaci ubytovacích zařízení rozdělí vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce 		<ul style="list-style-type: none"> rozdělení ubytovacích zařízení vybavení ubytovacích zařízení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8.5 Speciální obsluha

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Marie Bimová

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je žáky prakticky připravit na profesní vykonávání gastronomických služeb. Jedná se o integrující předmět, jehož úkolem je prohloubit a upevnit odborné vědomosti žáků získané v odborných vyučovacích předmětech. Učit žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém provozu. Žáci si osvojují základní pravidla jednoduché a složité obsluhy, zásady slavnostního stolování a přípravy míšených nápojů a techniku obsluhy v různých zařízeních.

Jsou vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenskému chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně při práci v obsluze.

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech

3. ročník

Garant předmětu: Marie Bímová, 1 týdně, P

Bezpečnost práce, generální úklid a sanitární den

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení • rozlišuje malý a velký stolní inventář • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 		<ul style="list-style-type: none"> - seznámení s bezpečností práce a protipožární ochranou - sanitární den - generální úklid odborné provozovny
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 3. ročník Provozní předpisy, HACCP	Fyzika 2. ročník Vlnění a optika Odborný výcvik 3. ročník Provozní předpisy, HACCP
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Banketní obsluha

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit a sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • rozlišuje druhy slavnostních hostin • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob • použije vhodné nástroje na podporu prodeje • vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem • vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů • je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců • charakterizuje způsoby a systémy obsluhy • navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	<ul style="list-style-type: none"> - praktická realizace - výše slavnostní tabule, soutěž - zásady banketní obsluhy - laboratorní cvičení č.1 - banketní obsluha - sestavování slavnostního menu - praktické sestavování slavnostních tabulí

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>ODS</p> <p><i>Komunikace s hosty, vyjednávání a zásady pro řešení konfliktů.</i></p>	<p>Stolničení</p> <p>3. ročník</p> <p>Slavnostní hostiny - bankety</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Obsluha</p>	<p>Stolničení</p> <p>3. ročník</p> <p>Slavnostní hostiny - bankety</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Obsluha</p>

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení • rozlišuje malý a velký stolní inventář • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • rozlišuje druhy slavnostních hostin • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů • charakterizuje způsoby a systémy obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava recepce a její realizace - laboratorní cvičení č. 2

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 3. ročník Obsluha	Odborný výcvik 3. ročník Obsluha
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Míšené nápoje

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení rozlišuje malý a velký stolní inventář profesionálně jedná v souladu se společenským chováním vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> barový inventář suroviny používané při práci za barem zásady práce barmana základní postupy přípravy míchaných nápojů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Potraviny a výživa 2. ročník Nápoje Odborný výcvik Nápoje	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Složitá obsluha - vyšší forma

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení rozlišuje malý a velký stolní inventář zajišťuje odbyt výrobků a služeb zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy profesionálně jedná v souladu se společenským chováním uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb 		<ul style="list-style-type: none"> práce číšníka u stolu hosta příprava předkrmů, dresinků a míchání salátů úprava ovoce u stolu hosta dranžírování flambování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 2. ročník Složitá obsluha - vyšší forma	Stolničení 3. ročník Míšené nápoje Odborný výcvik Obsluha
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

7.8.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+15	1+14	2 1/2+15
Marcela Končelová	Marcela Končelová	Marcela Končelová

Charakteristika předmětu

VÝROBA POKRMŮ

Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem obsahového okruhu Výroba pokrmů je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku podle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vyjádření vlastních receptur. Pro zaměření kuchař je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu **kuchař**.

ODBYT A OBSLUHA

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve

stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Pro zaměření číšník je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu **číšník**.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Personální a sociální kompetence
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
 - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sjednávali odbyty výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
 - posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Marcela Končelová, 0+15 týdně, P

Hygienické a bezpečnostní předpisy

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> - základní hygienické předpisy - bezpečnost a ochrana zdraví, pracovní úrazy - seznámení s provozovnou - seznámení s pracovníky provozovny - povinnosti žáků dle jednotlivých pracovišť - povinnosti žáků dle profese - kuchař , číšník - HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava - alergeny v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce	Stolničení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Dovednosti - kuchař

Dotace učebního bloku: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • umí pracovat s vhodnými nástroji 	<ul style="list-style-type: none"> - základy dovedností profese kuchař - pracovní nástroje a pomůcky a jejich údržba - základní kuchařské dovednosti - krájení, špikování, odblanění, naklepávání, porcování - používání vhodných nožů a jiných pomůcek

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Vést žáky k tomu, aby si uvědomili význam vzdělání pro uplatnění na trhu práce, možnosti dalšího vzdělávání.</i>	Technologie 1. ročník Předběžná úprava potravin	Technologie 1. ročník Předběžná úprava potravin Základní tepelné úpravy Základní úpravy polévek Základní úpravy omáček Přílohy Bezmasá jídla

literatura

materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní

Metody	Postupy	Formy práce

Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 210

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce popíše organizaci práce ve výrobním středisku vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů vede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení 	<ul style="list-style-type: none"> zařízení výrobního střediska, rozdělení výrobního střediska dle prac. činností na jednotlivé úseky seznámení s provozovnou, organizace práce, příprava pracoviště, úklid po skončení provozu předběžná úprava potravin, krájení, čištění, omývání, rozmrazování, naklepávání základní druhy surovin, mlýnské výrobky, mléčné, zelenina a ovoce, luštěniny jednotlivé druhy masa, jejich použití polévky - bílé a hnědé, speciální polévky omáčky - bílé, hnědé a studené, přílohy a doplňky k jídlům, druhy a podávání bezmasé pokrmy - z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů a luštěnin sladké pokrmy, moučníky teplé a studené nápoje, označení skladování potravin a nápojů druhy tepelných úprav: vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování základy normování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Získali přehled o způsobech obnovy přírody, o použití vhodných technologických a ekologických nástrojů ve své profesi.</i>	Technologie 1. ročník Předběžná úprava potravin Základní tepelné úpravy Základní úpravy polévek Základní úpravy omáček Přílohy Bezmasá jídla Potraviny a výživa Potravin rostlinného původu Potravin živočišného původu Zařízení provozoven Zařízení výrobních středisek	Potraviny a výživa 1. ročník Potravin rostlinného původu Potravin živočišného původu Zařízení provozoven Zařízení výrobních středisek Kuchyňské stroje Moderní kuchyňské zařízení

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Dovednosti - číšník

Dotace učebního bloku: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá nošení talířů a podnosů udržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků použije vhodné nástroje na podporu prodeje uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje 	<ul style="list-style-type: none"> základní předpoklady profese číšník pomůcky obsluhujících a jejich použití nácvik zručnosti nošení podnosů, tácků, talířů mělkých a hlubokých, šálek praktická cvičení - jednoduchá obsluha - snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večeře

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 1. ročník Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy Základní pravidla a techniky obsluhy Jednoduchá obsluha	Stolničení 1. ročník Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy Základní pravidla a techniky obsluhy Jednoduchá obsluha

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

1. ročník

Odbytové středisko

Dotace učebního bloku: 90

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení rozlišuje malý a velký stolní inventář chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku charakterizuje různé způsoby obsluhy dodržuje hygienické předpisy a BOZP připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti dodržuje při práci gastronomická pravidla 	<ul style="list-style-type: none"> vybavení odbytového střediska rozdělení odbytového střediska dle úseků rozdělení inventáře, použití a ošetření základní povinnosti obsluhujících, pracovní oblečení pomůcky obsluhujících a jejich použití příprava pracoviště před zahájením provozu práce po ukončení pracovního dne zásady jednoduché a složité obsluhy dodržování zásad při debarasování praktická cvičení - jednoduchá obsluha gastronomická pravidla: <ul style="list-style-type: none"> pojem gastronomická pravidla základní náležitosti a zásady pro sestavování jídelního a nápojového lístku základní náležitosti a zásady pro sestavování menu praktické příklady sestavování lístků

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 1. ročník Inventář a zařízení na úseku obsluhy Gastronomická pravidla Zařízení provozoven Odbytová střediska	Stolničení 1. ročník Inventář a zařízení na úseku obsluhy Gastronomická pravidla Systémy obsluhy a formy prodeje

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Profesní jednání a vystupování

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku komunikuje a spolupracuje s kolektivem na pracovišti rozezná typy zákazníků uznává autority na pracovišti 	<ul style="list-style-type: none"> chování žáků na pracovištích společenské chování - zásady, profesní vystupování, etiketa, dodržování osobní hygieny komunikace a předávání informací v jednotlivých zařízeních typy hostů - komunikace s nimi uznává autority na pracovišti, kolektiv zaměstnanců 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ODS <i>Uvědomit si význam a důležitost vzájemné komunikace, mít vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti.</i>	Stolničení 1. ročník Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy	Stolničení 1. ročník Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy Systémy obsluhy a formy prodeje

1. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Garant předmětu: Marcela Končelová, 1+14 týdně, P

Profil žáka - kuchař, číšník

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> osobnost pracovníka v gastronomii předpisové prac. oblečení chování na pracovišti, v kolektivu, vystupování a komunikace s hostem spisovné a slušné vyjadřování a vystupování
---	--

Průřezová témata ODS <i>Vést žáky k tomu, aby si stanovovali dlouhodobé cíle a naplňovali je. Uměli jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.</i>	přesahy do učebních bloků: Stolničení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy	přesahy z učebních bloků:
--	---	----------------------------------

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Bezpečnost a hygiena na pracovišti

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> bezpečnost práce a hygienické předpisy pravidla HACCP
--	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Stolníčení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Výroba pokrmů

Dotace učebního bloku: 150

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava hotových pokrmů: - příprava masa jatečných zvířat - hovězí, telecí, vepřové - opracování, úprava, příprava základů, dušení, vaření, pečení, vnitřnosti - maso ostatních jatečných zvířat - jehněčí skopové kůzlečí, králíčí - opracování, tepelná úprava - příprava pokrmu z ryb, vaření, dušení, pečení, smažení (koryši, měkkýši a obojživelníci) - příprava pokrmů z drůbeže, vaření a zadělávání, dušení, nádivky, pečení a smažení - příprava pokrmů ze zvěřiny - příprava pokrmů z mletých mas - normování a základy kalkulace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Vést žáky k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život, byli motivováni k aktivnímu pracovnímu i osobnímu životu.</i>	Technologie 2. ročník Příprava hotových pokrmů z hovězího masa Příprava hotových pokrmů z telecího masa Příprava hotových pokrmů z vepřového masa Příprava hotových jídel z ostatních výsekových mas Příprava pokrmů z ryb a darů moře Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletých mas	Technologie 1. ročník Předběžná úprava potravin Základní tepelné úpravy Základní úpravy polévek Základní úpravy omáček Přílohy Bezmasá jídla 2. ročník Příprava hotových pokrmů z hovězího masa Příprava hotových pokrmů z telecího masa Příprava hotových pokrmů z vepřového masa Příprava hotových jídel z ostatních výsekových mas Příprava pokrmů z ryb a darů moře Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletých mas 3. ročník Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů

2. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 120

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná nové trendy v gastronomii používá nová moderní technologická zařízení umí pracovat s různými tepelnými zařízeními pracuje se zařízeními na uchovávání jídel a nápojů vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> druhy výrobních středisek seznámení s provozovnou, jednotlivými úseky, organizace práce druhy, použití a ošetření inventáře v kuchyni nové trendy v gastronomii, racionální výživa moderní technologická zařízení (konvektomaty, kontaktní a indukční tály...)
--	---

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Zařízení provozoven 1. ročník Zařízení výrobních středisek Kuchyňské stroje Moderní kuchyňské zařízení	přesahy z učebních bloků:
-------------------------	--	----------------------------------

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 90

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář zná rozdíly mezi jednotlivými způsoby obsluhy zná pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> členění středisek restaurace, vinárny, kavárny, bary, pivnice specifikace jídelních a nápojových lístků druhy inventáře uskladňování a péče o inventář odlišnosti v obsluze v těchto střediscích: systémy obsluhy způsoby obsluhy pravidla obsluhy jednoduchá forma a složitá forma obsluhy slavnostní hostiny - bankety, rauty dokončování pokrmů u stolu hosta pomůcky číšníka, barmana
---	--

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Stolničení 2. ročník Složitá obsluha - nižší forma Pravidla pro sestavování složitých menu Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska	přesahy z učebních bloků: Stolničení 2. ročník Složitá obsluha - nižší forma Pravidla pro sestavování složitých menu Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Složitě menu - sestavování

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • umí sestavit menu pro různé příležitosti • dodržuje zásady pro servírování • rozlišuje a charakterizuje potraviny a nápoje z hlediska jejich použití a kombinací 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - hlavní zásady pro sestavování menu - vhodné kombinace nápojů - sledy jednotlivých chodů - menu sestavované s ohledem na požadavky hostů - spolupráce výrobního a odbytového střediska 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků: Stolničení 2. ročník Pravidla pro sestavování složitých menu	přesahy z učebních bloků: Stolničení 2. ročník Pravidla pro sestavování složitých menu
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

2. ročník

Nápoje

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů zná zásady skladování doдрžuje zákon o prodeji alkoholických nápojů mladistvým připravuje teplé a studené nápoje uplatňuje v praxi zásady ekologické likvidace odpadu 	<ul style="list-style-type: none"> nealkoholické nápoje: <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití, servis, skladování alkoholické nápoje: <ul style="list-style-type: none"> pivo - druhy a značky, skladování (pivní sklepy), narážení a ošetřování, péče a údržba výčepního zařízení víno - druhy a značky, skladování (vinné sklepy), ošetřování lihoviny- druhy a značky doдрžování zákona o prodeji alkoholických nápojů mladistvým teplé nápoje: <ul style="list-style-type: none"> druhy, příprava, servis ekologická likvidace obalů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČZP <i>Učit žáky znát význam v použití obalových materiálů, jeho likvidace a vliv na životní prostředí.</i>	Stolničení 2. ročník Skladování a ošetřování nápojů Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Potraviny a výživa Nápoje	Stolničení 2. ročník Skladování a ošetřování nápojů Vinárna a vinný sklep Potraviny a výživa Nápoje Speciální obsluha 3. ročník Míšené nápoje

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Garant předmětu: Marcela Končelová, 2 1/2+15 týdně, P

3. ročník

Pracovník v gastronomii

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • respektuje společenská pravidla • rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům • řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze • vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 		<ul style="list-style-type: none"> - osobnost kuchaře - číšníka - osobní hygiena, kultivovanost osobního projevu - kvalifikované jednání s hosty, používání odborných výrazů - komunikace s hostem v cizím jazyce, používání základních jednoduchých frází - typů hostů, reagování na přání hostů - řešení možných nehod při obsluze - odborné a kvalifikované zvládnutí obsluhy při rautech, banketech apod. - pořádek a kvalita na pracovišti, příjemné a estetické prostředí 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
ODS <i>Naučit žáky jednání s lidmi, diskusi a hledání řešení v konfliktních situacích. Umět rozeznat a odolat myšlenkové manipulaci.</i>	Stolničení 1. ročník Společenské chování a vystupování na úseku obsluhy		
literatura			
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní	
Metody	Postupy	Formy práce	

Provozní agenda

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúctovací technikou • píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti 		<ul style="list-style-type: none"> - přijímá objednávky a odborně je vyřizuje - komunikuje se zákazníkem elektronicky - telefon, e-mail, fax - vyřizuje odborně reklamace a stížnosti hostů 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT <i>Žáci jsou schopni pracovat s prostředky informačních technologií. Umí vyhledat a zpracovat informace důležité pro jeho profesi.</i> ČSP <i>Umět vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a umět si vytvořit základní představu o dalších možnostech uplatnění.</i>			

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Provozní předpisy, HACCP

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání Žák:	Učivo	
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace 	<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost práce a hygienické předpisy - pravidla HACCP - alimentární náказы 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČSP <i>Umí uplatňovat hygienické předpisy v gastronomii.</i>	Speciální obsluha 3. ročník Bezpečnost práce, generální úklid a sanitární den	Stolníčení 1. ročník Zásady hygieny a bezpečnosti práce Speciální obsluha 3. ročník Bezpečnost práce, generální úklid a sanitární den

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 140

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • umí připravit minutková jídla, dokončuje pokrmy u stolu hosta • dohotovuje a expeduje pokrmy • orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář • ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů • sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí • je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace 	<ul style="list-style-type: none"> - speciální pokrmy - minutky z jatečních zvířat a ryb, drůbeže, zvěřiny a z mletého masa, vnitřností - speciální minutková jídla, úpravy a dokončování u stolu hosta - minutky na Anglický způsob - studená kuchyně - předkrmy - teplé a studené - pokrmy zahraničních kuchyní, evropské, asijské, americké, tichomořské, etnické - krajové speciality - expedice hotových výrobků - moučníky a moučná jídla - dietní pokrmy - práce s normami, odbornou literaturou

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
ČŽP <i>Osvojení si zásad zdravého životního stylu, vědomí odpovědnosti za své zdraví. Estetické a citlivé vnímání svého okolí a přírodního prostředí.</i>	Technologie 3. ročník Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava pokrmů zahraničních kuchyní Dietní pokrmy Příprava moučníků a nápojů	Technologie 1. ročník Základní tepelné úpravy Bezmasá jídla 2. ročník Příprava hotových pokrmů z hovězího masa Příprava hotových pokrmů z telecího masa Příprava hotových pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z ryb a darů moře Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletých mas 3. ročník Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků a nápojů

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

3. ročník

Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 105

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace je připraven organizovat práci ve výrobním středisku hospodárně nakládá při práci se surovinami zná povinnosti při ekologické likvidaci odpadů 		<ul style="list-style-type: none"> výrobní střediska - vyšší kategorie: management rozdělení výrobního střediska dle prac. činností na jednotlivé úseky, organizace práce, vybavení ošetření a použití inventáře nové trendy v oblastech gastronomie moderní technologická zařízení (konvektomaty, kontaktní a indukční tály...) skladové hospodářství, likvidace odpadů a obalů normování, kalkulace použití pravidel HACCP v praxi
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 3. ročník Hotelový a restaurační management	
literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 105

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> respektuje gastronomická pravidla rozdělí malý a velký stolní inventář navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt použije nástroje na podporu prodeje volí a používá základní marketingové nástroje uvede základní principy oboru barman, barista, someliér 		<ul style="list-style-type: none"> další odbytová střediska hotelový provoz - lobby ba, gastronomická pravidla, složitá snídaně, složitý oběd, večeře samoobsluha, doplňkový prodej při akcích, dopravní prostředky zvláštnosti ve vedení střediska, druhy objednávek služeb, evidence zboží, skladování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolničení 2. ročník Pravidla pro sestavování složitých menu 3. ročník Obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích Hotelový a restaurační management	Stolničení 3. ročník Hotelový a restaurační management

3. ročník

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

Obsluha

Dotace učebního bloku: 105

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů připravuje a servíruje míšené nápoje zvládá vyšší formu obsluhy rozdělí druhy slavnostních hostin sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem poskytuje odborný servis vína 	<ul style="list-style-type: none"> profesionální obsluha chování a vystupování číšníka - styk s hostem, hotelový provoz, konverzace pravidla obsluhy a technika obsluhy nápojové lístky - sestavování a druhy míšené nápoje vyšší forma složitě obsluhy systémy obsluhy - vrchní číšník, francouzský, atd. slavnostní hostiny - druhy hostin, jejich zvláštnosti, organizace objednávka akce, vyúčtování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Stolníčení 3. ročník Míšené nápoje Hotelový a restaurační management Speciální obsluha Banketní obsluha Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Složitá obsluha - vyšší forma	Stolníčení 3. ročník Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Míšené nápoje Speciální obsluha Banketní obsluha Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem

literatura		
materiály, pomůcky	didaktická technika	ostatní
Metody	Postupy	Formy práce

8 Spolupráce se sociálními partnery

1. Vzdělávací nabídka školy a její srovnání se vzdělávací poptávkou (výsledky monitorování a analýzy situace na trhu práce ve vztahu k vybraným oborům vzdělání, možnosti uplatnění absolventů) Vzdělávací nabídka školy nabízí obory vzdělání o které je zájem, poptávka je téměř shodná s nabídkou. Volná pracovní místa jsou ovlivněna strukturou firem v okrese, převažují firmy se zaměřením výroby chemické, potravinářské, zpracovatelské, stavební, strojírenské a obchodní. Z našich oborů jsou volná pracovní místa pro obory vzdělání: automechanik, svářeč, stavební dělník (i pomocný), kuchař číšník a prodavač. Důvody neobsaditelnosti nebo špatné obsaditelnosti těchto volných pracovních míst: • malý zájem nebo přímo nezájem pracovat • schopnost a ochota podřídit se stanovenému pracovnímu režimu (hlavně pracovní době) • individuální handicap na straně uchazečů (zdravotní, sociální, dopravní) • nízká kvalita uchazečů o práci • stále vyšší nároky zaměstnavatelů včetně požadavku praxe v oboru Volná pracovní místa jsou proto po vyčerpání všech možností obsazována převážně cizinci. Absolventi v evidenci ÚP jsou převážně v oborech vzdělání kuchař číšník, kadeřník a veřejnosprávní činnost. Jde však o velmi nízký počet.

2. Požadavky sociálních partnerů na kompetence absolventů a návrh na jejich zpracování v ŠVP SOŠ a SOU Neratovice požádala o spolupráci sociální partnery školy k vyjádření o kompetencích absolventů a jejich začlenění do ŠVP. Spolupráce je v současné době založena v první řadě při zajišťování odborného výcviku, který je realizován u smluvních partnerů. Dále jde o rodiče našich žáků, Úřad práce v Mělníce a o zřizovatele školy. Dotazník byl zadán rodičům prostřednictvím jejich účasti na třídních schůzkách. Návratnost dotazníků byla 30 % z celkového počtu žáků, rodiče maturitního oboru odevzdali 48 % vyplněných dotazníků z celkového možného počtu. Závěry z dotazníků jsou následující: 1. Rodiče jsou spokojeni s nabídkou oborů vzdělání. 2. Výjimečně navrhuji obory vzdělání např. košíkářka, silniční doprava, tesař, truhlář nebo kosmetička. 3. Při výběru školy hraje velkou roli tradice školy a její dlouholetá působnost v regionu. Škola je veřejností dostatečně známa a kladně hodnocena. 4. Nástup do školy se pro žáky jednoznačně rozhodnuté pro daný obor vzdělání jeví jako bezproblémový. 5. Informace o oborech a škole rodiče považují za dostatečné, velké množství informací je k dispozici na internetu. 6. Předávání informací elektronickou cestou je v současné době ovlivněné možností přístupu k PC doma nebo v zaměstnání. 7. Organizace výuky hodnocena celkem kladně, jednotlivá doporučení rodičů : • modernizovat výuku v odborném výcviku oboru automechanik, • lépe vybírat provozní pracoviště z hlediska dopravní obslužnosti, • vyřešit nedostatky s placením práce v oboru kuchař –číšník, • věnovat se používání ochranných pomůcek při OV (např. v oboru zedník), • v teoretickém vyučování možnost opravy známky, upřednostňovat praxi před teorií. 8. Spolupráce s učiteli je hodnocena kladně, oceňují trpělivost. 9. V otázce, zda má škola pomáhat při výchově, se rodiče přiklánějí k možnosti posílit pravomoci učitelů v oblasti kázně. Škola by měla napomáhat pěstovat charakterové vlastnosti žáků, např. zodpovědnost, pracovitost, píli, úctu ke vzdělání, respekt k nadřízeným. 10. Velkou pozornost věnují rodiče společenské výchově svých dětí, a to zejména ve službových oborech. Zde se podle rodičů objevuje velký prostor pro školu. 11. V otázce možné pomoci škole v prevenci negativních jevů se rodiče většinou vyjadřují kladně (možnost testování ze slin). Požadavky zřizovatele školy vycházejí ze zákona a hlavně ze statistik úřadů práce. Obecně, platí pro všechny absolventy všech škol, že je nižší zájem o profese, které vykonávají fyzickou práci, neochota dodržovat pracovní dobu, podřízovat se vyšší autoritě (technik, vedoucí pracoviště, majitel firmy), nekvalitně odvedená práce. Požadavky sociálních partnerů na kompetence absolventů a návrh na jejich zpracování v ŠVP Odborné firmy zdůrazňují, aby absolvent školy oboru vzdělání kuchař číšník : 1. Uměl pracovat s moderními přístroji a spotřebiči, např. konvektomatem, salamandry, kontaktní grily, indukční tály apod. 2. Měl dobré vystupování a uměl komunikovat se zákazníkem. 3. Uměl cizí jazyk NEJ, ANJ. 4. Byl odborně zručný (praxe). 5. Měl dobré teoretické znalosti, převážně z oblasti převodů jednotek a normování, rozdělení a použití všech druhů surovin v gastronomii. 6. Uměl zvolit potřebné nářadí a pomůcky pro daný druh práce. 7. Při práci byl samostatný. Pro zlepšení podmínek oboru vzdělání kuchař číšník je důležité: 1. Aby se zlepšila komunikace mezi školou a smluvním pracovištěm. 2. Vytvořit vhodné podmínky pro řádné ohodnocení práce žáků na smluvních pracovištích. 3. Zajistit kontrolu dodržování smluvně dojednaných podmínek. 4. Aby žáci měli přístup ke všem pracovním činnostem. 3. Popis způsobů a postupů konkrétní spolupráce školy se sociálními partnery při realizaci ŠVP Spolupráce se sociálními partnery je založena v první řadě na spolupráci při organizaci výuky odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným zkouškám. Škola je členem mnoha profesních organizací se kterými úzce spolupracuje. Partneři tvorby ŠVP byli seznámeni se systémem tvorby ŠVP a aktivně přispěli ke stanovení klíčových kompetencí pro daný obor. Sociální partneři s pedagogickým vzděláním, nebo alespoň

pedagogickou zkušeností jsou pro nás nejlepšími spolupracovníky při tvorbě ŠVP a naší pedagogické práci. Konzultace a stálá interakce probíhá s Úřadem práce Mělník a Úřadem práce Neratovice. Součástí spolupráce jsou besedy. Cílem besed je seznámení s aktuální situací, nabídka pracovních míst, požadavky dalších zaměstnavatelů, seznámení se způsobem komunikace s ÚP, základními legislativními kroky. Hospodářská komora pomáhá škole při náborových akcích a při osvětě. S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Sociální partneři při tvorbě ŠVP: Úřad práce Mělník PPP Mělník Hotel Sport Kralupy nad Vltavou Hotel Ludmila Mělník 4. Příklady dosavadní spolupráce s partnery (vyjádření sociálních partnerů, dokumentace) Vztah školy se zřizovatelem je nutné rozvíjet v rámci legislativních norem ke vzájemné spolupráci a informovanosti. Spolupráce mezi SOŠ a SOU Neratovice a zřizovatelem je na vysoké úrovni. Vztah školy k městu Neratovice se rozvíjí oboustranně příznivě. Naši žáci v rámci odborného výcviku či odborné praxe konají produktivní práci na městském úřadu, žáci oboru vzdělání kuchař číšník organizují pro představitele města rauty, zaměstnanci MÚ využívají stravovacích služeb na naší škole, v případě potřeby i jiné obory zapojují produktivní práci ve směru ke zvelebení města Neratovice. Město naopak vychází škole vstříc při různých příležitostech, např. zapůjčuje obřadní síň pro slavnostní vydávání maturitních vysvědčení, při zahájení školního roku navštěvuje představitel zastupitelstva města Neratovice naši školu apod. Vztah školy k zaměstnavatelům je dán organizací výuky na SOU. Žáci naší školy v rámci praktického vyučování vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi u podnikatelských subjektů, kde získávají dovednosti a zkušenosti ze svého oboru, uplatňují teoretické dovednosti v praxi, vytvářejí si možnosti pro budoucí uplatnění na trhu práce. U některých oborů vzdělání dochází ke kontaktu s veřejností při poskytování služeb na našich odloučených pracovištích, např. v oblasti kadeřnictví či prodeje zboží nebo na smluvně zajištěných provozních pracovištích, např. u automechaniků a autoklempířů v servisech, u kuchařů – číšníků v restauracích a žáků veřejnosprávní činnosti v kancelářích úřadů apod. Žáci oboru vzdělání zedník v rámci odborného výcviku zajišťují smluvní akce u fyzických či právnických osob, kuchaři číšníci ve školní jídelně, kde je povoleno pracoviště odborného výcviku, poskytují služby v oblasti přípravy a obsluhy jídel zaměstnancům a žákům školy i cizím strávníkům. V rámci doplňkové činnosti, tedy v době po vyučování, žáci oboru vzdělání kuchař – číšník provádějí prezentaci zajišťováním banketů či rautů k nejrůznějším příležitostem apod. Škola zajišťuje dostatečnou informovanost rodičů o jejím životě prostřednictvím písemných informací, www stránek, osobního kontaktu s vedením školy a s třídními učiteli. Povinností školy je zveřejňovat výroční zprávu o činnosti školy a zprávu o hospodaření školy za příslušný kalendářní rok, škola se nadále otevírá rodičům, informace o známkách spojuje s ukázkami činnosti školy, výstavkami apod. (Dny otevřených dveří), umožňuje rodičům přístup do školy i při jiných příležitostech, pěstovala u nich pocit, že jsou na škole vždy vítáni, spolupracuje se SRPŠ při organizování zábavných akcí pro mládež, hledá i méně obvyklé formy, např. zvat rodiče do vyučování, organizovat pro ně přednášky, besedy, účast na projektech apod. Spolupráce se základními a okolními středními školami probíhá na základě vzájemné spolupráce, naše škola informuje základní školy o výsledcích jejich absolventů u přijímacího řízení a následně o jejich dalším studiu. Zúčastňujeme se schůzek s rodiči na základních školách při náboru nových žáků. S ostatními středními školami vyvíjíme spolupráci ve směru společné účasti na soutěžích, besedách, exkurzích apod. Dochází k výměně informací u jednotlivých oborů stejného zaměření. Sponzorování se rozvíjí především ve směru získávání většího sponzora pro oblast provozní a investiční. Pro získání sponzora do oblasti provozní a investiční je nutné nadále rozvíjet pozitivní obraz o škole - image školy, zdokonalovat počítačovou prezentaci o škole na www stránkách, propagovat školu v médiích, upevňovat vztahy s regionálním tiskem a kabelovou televizí, pořádat akce pro pedagogy města a okolí (počítačové kurzy, jazykové kurzy atd.) a akce pro širší veřejnost. Tento úkol se v průběhu školního roku plnil. Aktivitu školy uspořádané pro veřejnost SOŠ a SOU Neratovice má určenou osobu pro zajišťování prezentace školy ve vztahu k veřejnosti, jde o publicistu. Pracovní náplň publicisty spočívá v přípravě podkladů pro www stránky školy a v jejich předávání dodavatelské firmě, dále prezentuje školu v tisku článkem o činnosti školy, a to minimálně 1 x za měsíc, zajišťuje osobně nebo prostřednictvím ostatních zaměstnanců příspěvky do kroniky, vede kroniku, připravuje brožuru, letáky, inzeráty a další materiály pro nábor žáků, kompletuje fotodokumentaci školy, kontroluje práci nástěnkářů, organizačně zabezpečuje prezentaci školy ve vztahu k veřejnosti při výstavách, v rámci „Dne otevřených dveří“, při návštěvách ZŠ, při maturitním plesu, při setkáních učitelů a rodičů na třídních schůzkách, na předváděcích akcích pořádaných úřady práce apod. Do vlastní prezentace školy se zapojují všichni zaměstnanci školy. Pro účely náboru žáků škola vydává vlastní brožuru a video záznam, který mají k dispozici na všech základních školách. Každoročně vychází v periodikách Mladá fronta DNES, PRAVO, MÉLNICKÝ DENÍK, Neratovické listy apod. náborový článek o škole. Na začátku školního roku a před „Dnem otevřených dveří“ byl vydán inzerát se základními údaji o náboru. SOŠ a SOU Neratovice se dále prezentuje na vlastních webových stránkách. Naším žákům slouží stránky ke shlédnutí bohaté fotodokumentace z jednotlivých akcí – turistický kurz, lyžařský výcvikový kurz, odborné exkurze, školní výlety, výstavy, výměnné akce se zahraničními školami apod. Na webových stránkách neustále aktualizujeme informace o dění ve škole a obrazový materiál z nejrůznějších školních akcí. Domnívám se, že naše www stránky jsou na velmi dobré úrovni a že poskytují aktuální informace o dění ve škole a o možnostech dalšího vzdělávání.

V naší škole rovněž funguje vnitřní intranet, kde jsou k dispozici základní dokumenty vydané ředitelstvem školy, např. školní řád, organizační řád, vnitřní řád školy, kolektivní smlouva, výroční zprávy, pracovní řád, roční plán práce, organizační opatření na příslušný školní rok, dále organizační směrnice, přehled rozvrhů hodin jednotlivých tříd a učeben, suplování, telefonní seznam zaměstnanců školy a odkazy na důležité www stránky institucí.

9 Projekty

9.1 Projektová činnost

Určen pro:

- a) SOŠ a SOU Neratovice se zúčastňuje projektu „Nová závěrečná zkouška“. Hlavním cílem projektu je zavedení standardizované závěrečné zkoušky v oborech vzdělání s výučním listem do všech škol. V případě, že všechny školy vyučující daný obor provádějí závěrečné zkoušky podle jednotného zadání, zvýší se jejich úroveň, prestiž a vzájemná srovnatelnost.
- b) Škola realizuje projekty v rámci programů EU (OP VK, ROP NUTS II atd.), první z nich v rámci programu Rozvoj měst projekt „Modernizace školy“ v celkové výši 6 670 117,-- Kč. Cílem projektu je zajistit rozšíření výuky pro technické obory vzdělání o moderní vybavení, hodiny tělesné výchovy o běžecké prvky a posílit aktivní přístup mládeže ke sportovním aktivitám. V rámci Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost/1.1 OP VK - Zvyšování kvality ve vzdělávání škola realizuje projekt „Inovace kurikulárních dokumentů SOŠ a SOU Neratovice“ ve výši 850 500 Kč.
- c) V rámci projektu Leonardo „Putování po zemích EU“ škola realizovala projekt ve výši 8 000 euro, v první etapě do Rumunska. V rámci tohoto projektu se žáci učili poznávat tamní folklór, přírodní krásy a v neposlední řadě chod veřejné správy v českých vesnicích Svatá Helena, Gernik, Rovensko, Šumice, Bigr a Eibentál. Po dobu dvou týdnů sbírali informace, které byly zveřejněny na výstavě pojící se k tomuto neobvyklému projektu. Vernisáž k projektu proběhla dle plánu. Ve druhé etapě v Itálii.
- d) Škola se zapojuje i do rozvojových programů MŠMT na náhradní stravování žáků. V rámci podpory EVVO škola realizovala projekt „Dendrologická naučná zahrada“. Cílem projektu bylo vybudování dendrologické naučné zahrady využitelné pro praktickou výuku předmětu základy ekologie a pro výchovu a vzdělávání v oblasti environmentální výchovy v SOŠ a SOU Neratovice. Dále na výstavbu přírodní učebny. Výstupem projektu byla přírodní učebna, která slouží výchovně vzdělávacím cílům v teoretické výuce, především pro oblast environmentální vzdělávání. Jde o oživení výuky v přírodním prostředí. Dále škola čerpala dotaci na „DVPP v souvislosti se zavedením nové maturitní zkoušky“ a zapojila se do projektů s protidrogovou tematikou.
- e) SOŠ a SOU Neratovice získává prostředky i na mezinárodní aktivity od zřizovatele. Cílem mezinárodní spolupráce je umožnit žákům partnerských škol výměnný pobyt, při kterém by se seznámili s učebními plány a zázemím učebních oborů příslušného zaměření, naučili by se společně pracovat, realizovat odborné projekty. V neposlední řadě jde o prohloubení znalostí německého jazyka, o poznání kulturního i společenského života, správního zřízení země, kde se partnerská škola nachází.
- f) Dále se škola účastní projektů - testování 1. ročníků VEKTOR a testování 2. ročníků od firmy SCIO.

10 Evaluace vzdělávacího programu

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664		
Adresa	Školní 664, Neratovice, 277 11		
Název ŠVP	Kuchař - číšník 2022		
Platnost	od 1. 9. 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Pravidla hodnocení žáků, způsoby hodnocení a kritéria hodnocení jsou řešeny ve školním řádu pro příslušný školní rok, který je součástí "Klasifikační směrnice". SOŠ a SOU Neratovice vydává na školní rok „Autoevaluační plán“.

Oblasti autoevaluace:

Vlastní hodnocení školy je vždy zaměřeno na:

1. cíle, které si škola stanovila zejména v koncepčním záměru rozvoje školy a ve školním vzdělávacím programu, a jejich reálnost a stupeň důležitosti,
2. posouzení, jakým způsobem škola plní stanovené cíle s přihlédnutím k dalším cílům uvedeným zejména v rámcovém vzdělávacím programu a odpovídajících právních předpisech,
3. oblasti, ve kterých škola dosahuje dobrých výsledků, a oblasti, ve kterých je třeba úroveň vzdělávání zlepšit, včetně návrhů příslušných opatření,
4. účinnost opatření obsažených v předchozím vlastním hodnocení.

Hlavní oblasti vlastního hodnocení školy jsou vždy:

- podmínky ke vzdělávání,
- průběh vzdělávání,
- podpora školy žákům a studentům, spolupráce s rodiči, vliv vzájemných vztahů školy, žáků, rodičů a dalších osob na vzdělávání,
- výsledky vzdělávání žáků a studentů,
- řízení školy, kvalita personální práce, kvalita dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků,
- úroveň výsledků práce školy, zejména vzhledem k podmínkám vzdělávání a ekonomickým zdrojům.

Cíle a kritéria autoevaluace

1/ Znalosti žáků

- Dosáhli všichni žáci za stanovený úsek (pololetí, školní rok) uspokojivého standardu ve většině předmětů ?
- Dosáhli všichni žáci standardu v odborných dovednostech ? Je pokrok proti předchozím výsledkům „ nad očekávání dobrý „, „odpovídající očekávání“ nebo „ zůstávající za očekáváním „ ?
- Výkonnostní rozdíly mezi nadanými žáky a méně nadanými se prohlubují nebo vyrovnávají ?
- Výkonnostní rozdíly lze hodnotit i mezi jinými skupinami (chlapani a dívkami atd.)

2/ Individuální a sociální rozvoj žáků

- Jak je úspěšná škola při podpoře takových kvalit žáků jako je společenská odpovědnost, ochota ke spolupráci, občanské postoje, respekt k druhým, solidarita, čestné jednání, hrdost na svou školu či podnik kde pracují?
- Jak úspěšná je škola při rozvoji žáků jako individualit, které hledí pozitivně a tvůrčím způsobem do budoucnosti a jsou morálně silné?
- V jakém rozsahu rozvíjí škola takové dovednosti a schopnosti, jakými jsou týmová práce, účinná komunikace, otevřenost inovativnímu jednání ?
- Do jaké míry je rozvoj těchto kvalit stejnoměrný ?
- V jakém rozsahu se mezi vyučujícími hovoří o hodnotách a cílech osobního a sociálního rozvoje a do jaké míry panuje mezi nimi v této věci shoda ?

3/ Uplatnění žáků po ukončení školy

- Nacházejí žáci po ukončení školy dostatek pracovních a studijních míst ? Do jaké míry odpovídají jejich dosazené výsledky kvalitě místa, které získali ?
- Jak úspěšná byla škola při přípravě žáků ?
- Daří se žákům, kteří ve škole dosahovali stejné výkonnostní úrovně bez ohledu na pohlaví, společenskou

třídu, etnickou příslušnost apod. obdobně i v práci nebo při dalším studiu ?

Procesy na úrovni třídy

4/ Čas pro učení

- Je vlastnímu učení věnován dostatek vyučovací doby - oproti času věnovanému na administrativním úkolům, zájezdům, disciplinárním zásahům, přípravě apod. ?
- Odpadá z nejrůznějších důvodů mnoho vyučovacích hodin ?
- Je rozdílný čas potřebný k učení mezi nejnadanějšími a méně nadanými žáky ?
- Kolik času věnují žáci domácím úkolům ? Je to produktivně strávený čas ?
- Kolik času věnují žáci domácí přípravě na vyučování ?

5/ Kvalita výuky

- Jsou výkonnostní standardy a učební cíle jasné a rozumí jim žáci i učitelé správně ?
- Je výuka dostatečně efektivní ?
- Jaká opatření se ve škole uplatňují pro zajištění požadované kvality vyučování ?
- Jaká opatření se ve škole uplatňují pro zajištění zlepšení podmínek vyučování a k podpoře učitelů, kteří narážejí na obtíže ?
- Jsou všem žákům nabízeny stejné kvalitní podmínky k učení ?

6/ Podpora žáků při učebních obtížích

- Jsou učební obtíže žáků rychle a účinně rozpoznávány ?
- Jak efektivní je podpora žáků s učebními obtížemi ?
- Jsou žáci, kterým je pomáháno skutečně ti, kteří podporu potřebují ?
- Jak nabízenou pomoc přijímají žáci ?
- Do jaké míry jsou obtíže záležitostí jednotlivého žáka ?
- Nejde spíše o následek nekvalitní výuky nebo neefektivní organizace školy ?

Procesy na úrovni školy

7/ Škola jako místo učení

- Jsou žáci organizováni do skupin / tříd atd. / tak, že mohou maximálně využít možnosti k učení ?
- Snaží se učitelé o prověřování a zajišťování pokroku u všech žáků ?
- Pracuje škola se systémy a postupy pro zajištění kvality ?
- Pracuje škola se systémy a postupy na podporu účinného vyučování ?
- Jsou žáci toho názoru, že je jejich učitelé podporují ?
- Odpovídá adaptace kurikula potřebám žáků ?

8/ Škola jako společenské místo

- Existuje mezi žáky a mezi žáky a učiteli klima vyznačující se vzájemným respektem či spíše agresí ?
- Jako kvalitu má vztah dětí a dospělých ve škole ?
- Dává škola žákům možnost samostatného rozhodování a přebírání odpovědnosti ?
- Platí jasná pravidla, která všichni respektují ?
- Odměňuje se a trestá nestranně a spravedlivě ?
- Přispívá život školy obecně k učení a rozvoji žáků Jaké jsou vzájemné vztahy mezi učiteli ?
- Táhnou všichni za jeden provaz ?
- Jak efektivní vztahy jsou mezi učiteli a vedením školy ?

9/ Škola jako pracoviště

- Jak reaguje škola na změny, k nimž dochází v okolním prostředí ?
- Je škola schopna cílevědomého a plánovitěho fungování ?
- V čem spočívá kvalita odborných diskusí a rozhodovacích procesů, které jsou ve škole vedeny ?
- Jsou při rozhodovacích procesech všichni aktéři optimálně zastoupeni ? Odpovídají opatření k dalšímu vzdělávání požadavkům zaměstnanců a potřebám školy ? Dostává se zaměstnancům školy při obtížích dostatečně a účinně pomoci ?

- Vazby k vnějšímu prostředí

10/ Škola a rodina

- Odpovídají sdělované informace přáním rodičů a jejich potřebám ?
- Mají rodiče pocit, že jsou ve škole vítáni ?
- Je s rodiči jednáno stejně bez ohledu na jejich sociální či etnický původ ?

- Existuje pro učitele možnost dozvědět se od rodičů informace o potřebách a problémech jejich dětí ?
- Je rodičům umožňováno podporovat učení dětí ?
- Má k tomu škola vyvinuty odpovídající postupy ?
- Podporuje škola zájem rodičů řešit společně problémy jejich dětí ?

11/ Škola a obec

- Ovlivňují životní podmínky obce étos a klima školy ?
- Co očekává obec od školy ?
- Co nabízí škola obci ?
- Jak přispívá škola ke kvalitě vztahů v obci ?

12/ Škola a svět práce

- Pomáhá škola mladým lidem rozvíjet kvality , které je připravují na profesní dráhu nebo další vzdělávání ?
- Dávají zaměstnavatelé a školy k dispozici potřebné informace ? Poskytují dostatečnou podporu při výuce ?
- Stará se škola o to, aby do povědomí jiných institucí pronikly informace o znalostech a dovednostech žáků?

Metody sebehodnocení

1/ Dotazování

- rozhovor - zdrojem informací je mluvené slovo
- dotazník – písemné dotazování
- průzkum, anketa- sběr informací vyhledávaných v nejrůznějších sférách života
- deník – denně zaznamenávané informace
- silové pole – průzkum dynamických sil, které působí k dosažení cíle i proti tomuto směru

2/ Pozorování

- otevřené pozorování
- skryté pozorování
- stínování – pozorovatel funguje jako stín pozorovaného

3/ Stanovování priorit

- rychlé třídění –metoda řazení priorit zpravidla napsaných na kartičkách
- rychlé třídění s řazením priorit jednotlivci nebo skupiny řadí kartičky s určitými výroky podle priorit, které s výroky na kartičkách souvisejí

4/ Sběr dat

- rozbor dokumentů – časově náročné, zpracování starých dokumentů
- portfolio – sbírka dokumentů či výroků , které poskytují přehled např. o výkonech jednotlivce nebo skupiny.

5/ Diskuse

- kolegiální hodnocení – je formou zpětné vazby pro učitele, jedná se o odbornou
- diskusi kolegů v rámci jedné školy
- ohnisková skupina – sestavují se ke zjištění názoru skupiny osob na určité téma.
- nastavují zrcadlo různým aspektům života školy.

6/ Dramatizace

- hraní rolí – jde o předvádění určitých rolí.
- vyprávění příběhu

7/ Měření

- indikátory – jsou to statistické údaje vypovídající o stavu školy
- měření školních výkonů – co žáci umí a dovedou nezávisí jen na kvalitě školy.
- indikátory „přidané hodnoty „, teprve umožňují srovnávat školy mezi sebou.

8/ Zobrazování - evaluace pomocí obrazu – neverbální nástroj hodnocení. Mohou sloužit obrázky vytvořené dětmi nebo třeba obrazy v časopisech, evaluace pomocí fotografie a videozáznamu

9/ Vedení diáře - diář – písemný záznam, ve kterém jsou zachyceny profesní i osobní zkušenosti učitele nebo žáka. Prožitky, pocity, myšlenky, hodnocení atd.

10/ Zhotovení profilu -profil – zviditelňuje vztah mezi různými faktory osobami a institucemi. Většinou existuje ve formě nákresu, redukuje složitou strukturu na graficky srozumitelnou.

Nástroje autoevaluace

- Testování prostřednictvím cizích organizací (Odyssea)
- CERMAT – pro SOŠ
- SCIO – pro SOŠ i SOU
- vlastní testování na základě výsledků odborných dovedností
- dotazník metodika prevence
- testování v oblasti všeobecně vzdělávacích předmětů
- pozorování
- sledování DVPP