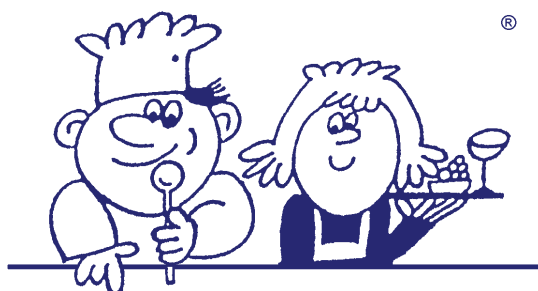


Název školního vzdělávacího programu: Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření: pro výrobu pokrmů / pro obsluhu
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: tříleté denní studium
Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2013 počínaje prvním ročníkem

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Školní vzdělávací program

Kuchař – číšník

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2013 (počínaje 1. ročníkem)

Č.j. ŠVP-2/2013

1 Identifikační údaje o škole:

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník telefon: tel.: 241 001 711, GSM: 603 534 477 email: info@ssgastronomicka.cz , www.ssggh.cz
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdná 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	pro výrobu pokrmů / pro obsluhu
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3-leté, denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2013 (počínaje 1. ročníkem)
Jméno ředitele:	Ing. Tomáš Kadlec
Kontakty pro komunikaci se školou:	Ivana Červená - sekretariát
Telefonní číslo:	241 001 711, GSM: 603 534 477
Fax:	241 001 788
Email:	info@ssgh.cz
Web:	www.ssgastronomicka.cz , www.ssggh.cz

2 Obsah ŠVP:

1	Identifikační údaje o škole:	2
2	Obsah ŠVP:	3
3	Profil absolventa	4
3.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	4
3.2	Očekávané kompetence absolventa	6
3.3	Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání	11
4	Charakteristika školního vzdělávacího programu	12
4.1	Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	12
4.2	Zdravotní způsobilost uchazeče	12
4.3	Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu	13
4.4	Organizace výuky	15
4.5	Realizace praktického vyučování	16
4.6	Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce	17
4.6.1	Klíčové kompetence	18
4.6.2	Odborné kompetence	21
4.7	Způsoby začlenění průřezových témat do výuky	24
4.7.1	Občan v demokratické společnosti	24
4.7.2	Člověk a životní prostředí	28
4.7.3	Člověk a svět práce	29
4.7.4	Informační a komunikační technologie	32
4.8	Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy	33
4.9	Způsoby a kritéria hodnocení žáků	35
4.9.1	Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků	35
4.9.2	Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech	35
4.9.3	Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětu odborný výcvik	37
4.10	Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky	39
4.11	Charakteristika přístupů ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	41
4.11.1	Vzdělává žáků se zdravotním postižením	42
4.11.2	Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním	43
4.11.3	Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním	43
4.11.4	Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných	45
4.11.5	Vzdělávání cizinců	46
4.12	Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech	48
5	Učební plán	49
6	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	52
7	Popis zajištění výuky v ŠVP	57
7.1	Materiální zajištění	57
7.2	Personální zajištění	58
8	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	60
9	Učební osnovy předmětů	62

3 Profil absolventa

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdna 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Volitelná odborná zaměření:	pro výrobu pokrmů / pro obsluhu
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3-leté, denní
Datum platnosti od:	1. 9. 2013 (počínaje 1. ročníkem)

3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro výrobu pokrmů** v praxi:

- Absolvent oboru Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro výrobu pokrmů je kompetentní pro výkon odborných prací při přípravě a odbytu pokrmů, tj. je připraven pracovat jako kuchař popřípadě jako číšník.
- Dokáže pracovat jako samostatný kuchař od přijetí surovin ve skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku.
- Absolvent se uplatní při výkonu povolání na pozici kuchař v malých, středních a velkých provozech.
- Absolvent je též schopen pracovat jako číšník. Zná různé techniky obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt a provádí vyúčtování.
- Povede příslušnou dokumentaci provozovny a bude schopen zajišťovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce.

- Ve styku s hostem je absolvent připraven komunikovat ve dvou cizích jazycích a jednat profesionálně.
- Po zapracování a získání nezbytné praxe je připraven na soukromé podnikání v oboru pohostinství.
- Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do nástavbových oborů, po případném získání maturitní zkoušky může pokračovat ve vysokoškolském studiu.

Popis uplatnění absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro obsluhu** v praxi:

- Absolvent oboru Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro obsluhu je kompetentní pro výkon odborných prací při odbytu a přípravě pokrmů, tj. je připraven pracovat jako číšník popřípadě jako kuchař.
- Dokáže pracovat jako samostatný číšník, zná různé techniky obsluhy, sestavuje nabídkové listy služeb a výrobků, realizuje jejich odbyt a provádí vyúčtování.
- Absolvent se uplatní při výkonu povolání na pozici číšník v malých, středních a velkých provozech.
- Absolvent je též schopen pracovat jako kuchař, ovládá pracovní činnosti od přijetí surovin ve skladu, jejich technologickou úpravu, až po expedici hotového výrobku.
- Povede příslušnou dokumentaci provozovny a bude schopen zajišťovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce.
- Ve styku s hostem je absolvent připraven komunikovat ve dvou cizích jazycích a jednat profesionálně.
- Po zapracování a získání nezbytné praxe je připraven na soukromé podnikání v oboru pohostinství.
- Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do nástavbových oborů, po případném získání maturitní zkoušky může pokračovat ve vysokoškolském studiu.

3.2 Očekávané kompetence absolventa

Očekávané kompetence absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro výrobu pokrmů**:

- Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve stravovacích zařízeních.
- Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a jejich technologické postupy.
- Připravuje výrobky teplé i studené kuchyně, expeduje je a kontroluje jejich kvalitu.
- Ovládá základy obsluhy.
- Akceptuje a uplatňuje hygienické požadavky při přípravě a expedici jídel.
- Orientuje se v základech sestavování jídelního menu pro různé skupiny osob, je schopen sestavit pokrm na základech racionální výživy, druzích diet a alternativního stravování.
- Uvědomuje si vlastnosti a technologie základních druhů potravin a nápojů.
- Zná způsoby skladování potravin a nápojů.
- Používá technologická a technická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu.
- Sestavuje jídelní i nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.
- Osvojil si různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář.
- Komunikuje profesionálně dle pravidel etikety a konvence ve styku s hosty i s pracovními partnery.
- Sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování.
- Kalkuluje cenu výrobku a služeb.
- Sjednává nákup surovin, potravin a dalšího materiálu.
- Orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování.
- Využívá marketingových nástrojů k tomu, aby získal zákazníky a aby prezentoval své výrobky a služby na trhu.
- Dokáže vyhledávat a orientuje se v ekonomických informacích týkajících se podnikové a obchodní korespondence.

- Komunikuje s obchodními partnery a se zákazníky, klade důraz na kvalitu svých výrobků.
- Dodržuje platné normy a předpisy týkající se systémů jakosti.
- Přijímá zákazníka jako partnera, zohledňuje jeho požadavky.
- Uvědomuje si účelnost a smysl vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.
- Neposuzuje jen možné náklady, výnosy a zisky, ale bere v úvahu i možné sociální dopady a vlivy na životní prostředí.
- Se vším materiálem, surovinami, energiemi, vodou a jinými látkami nakládá šetrně a ekologicky.
- Absolvent vnímá bezpečnost práce a ochranu zdraví spolupracovníků i sebe samotného jako nezbytnou součást řízení jakosti a jako podmínku pro získání a udržení certifikátů dle příslušných platných norem.
- Dodržuje interní pracovní předpisy a příslušné předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární a hygienické předpisy a zásady.
- Používá ochranné pracovní prostředky při práci.
- Posuzuje své osobnostní předpoklady k práci a zvažuje své možnosti profesního růstu.
- Orientuje se v základních možnostech uplatnění na trhu práce, posuzuje další předpoklady profesního rozvoje.
- Přijímá zodpovědnost za kvalitu své práce, pracuje přesně, svědomitě a pečlivě tak, aby dosahoval vždy těch nejlepších výsledků.
- Uvažuje a jedná jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance.
- Vytváří plán pro případnou vlastní podnikatelskou činnost.
- Čte s porozuměním verbální a ikonické texty. Používá elektronická a tištěná média.
- Správně a výstižně se vyjadřuje v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou podle toho, jak to vyžaduje komunikační situace.
- Domluví se dvěma cizími jazyky v osobním, společenském a pracovním styku.
- Je vybaven základními znalostmi o fungování multikulturní demokratické společnosti a disponuje dovednostmi pro aktivní občanský život.
- Numericky počítá a odhaduje výsledky, rozumí kvantitativním a prostorovým vztahům.

- Zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, zvládá poskytnutí první pomoci při úrazu a náhlém onemocnění.
- Orientuje se v základních druzích umění a je schopen si z nabídky vybrat díla pro vlastní obohacení i zábavu.
- Vyhledává informace z různých zdrojů, kriticky a uvážlivě s nimi nakládá.
- Není lhostejný, váží si lidské svobody, vyznává demokratické hodnoty a toleranci k menšinám.
- Ctí život jako nejvyšší hodnotu.
- Ve vztahu k jiným lidem je prost předsudků a stereotypů, dává přednost slušnosti, vstřícnosti a odpovědnosti před intolerancí a nesnášenlivostí.
- Zodpovědně přistupuje k vlastnímu zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonaluje svoji tělesnou zdatnost.
- Aktivně a zodpovědně se zapojuje do společenského dění v demokratické společnosti.

Očekávané kompetence absolventa oboru **Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro obsluhu:**

- Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve stravovacích zařízeních.
- Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a jejich technologické postupy.
- Připravuje výrobky teplé i studené kuchyně, expeduje je a kontroluje jejich kvalitu.
- Ovládá jednoduchou i složitou obsluhu.
- Akceptuje a uplatňuje hygienické požadavky při přípravě a expedici jídel.
- Je schopen sestavovat jídelní menu pro různé skupiny osob, je schopen sestavit pokrm na základech racionální výživy, druzích diet a alternativního stravování.
- Uvědomuje si vlastnosti a technologie základních druhů potravin a nápojů.
- Zná způsoby skladování potravin a nápojů.
- Používá technologická a technická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu.
- Sestavuje jídelní i nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

- Osvojil si různé formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář.
- Komunikuje profesionálně dle pravidel etikety a konvence ve styku s hosty i s pracovními partnery.
- Sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování.
- Kalkuluje cenu výrobku a služeb.
- Sjednává nákup surovin, potravin a dalšího materiálu.
- Orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování.
- Využívá marketingových nástrojů k tomu, aby získal zákazníky a aby prezentoval své výrobky a služby na trhu.
- Dokáže vyhledávat a orientuje se v ekonomických informacích týkajících se podnikové a obchodní korespondence.
- Komunikuje s obchodními partnery a se zákazníky, klade důraz na kvalitu svých výrobků.
- Dodržuje platné normy a předpisy týkající se systémů jakosti.
- Přijímá zákazníka jako partnera, zohledňuje jeho požadavky.
- Uvědomuje si účelnost a smysl vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.
- Neposuzuje jen možné náklady, výnosy a zisky, ale bere v úvahu i možné sociální dopady a vlivy na životní prostředí.
- Se vším materiálem, surovinami, energiemi, vodou a jinými látkami nakládá šetrně a ekologicky.
- Absolvent vnímá bezpečnost práce a ochranu zdraví spolupracovníků i sebe samotného jako nezbytnou součást řízení jakosti a jako podmínku pro získání a udržení certifikátů dle příslušných platných norem.
- Dodržuje interní pracovní předpisy a příslušné předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární a hygienické předpisy a zásady.
- Používá ochranné pracovní prostředky při práci.
- Posuzuje své osobnostní předpoklady k práci a zvažuje své možnosti profesního růstu.
- Orientuje se v základních možnostech uplatnění na trhu práce, posuzuje další předpoklady profesního rozvoje.

- Přijímá zodpovědnost za kvalitu své práce, pracuje přesně, svědomitě a pečlivě tak, aby dosahoval vždy těch nejlepších výsledků.
- Uvažuje a jedná jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance.
- Vytváří plán pro případnou vlastní podnikatelskou činnost.
- Čte s porozuměním verbální a ikonické texty. Používá elektronická a tištěná média.
- Správně a výstižně se vyjadřuje v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou podle toho, jak to vyžaduje komunikační situace.
- Domluví se dvěma cizími jazyky v osobním, společenském a pracovním styku.
- Je vybaven základními znalostmi o fungování multikulturní demokratické společnosti a disponuje dovednostmi pro aktivní občanský život.
- Numericky počítá a odhaduje výsledky, rozumí kvantitativním a prostorovým vztahům.
- Zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, zvládá poskytnutí první pomoci při úrazu a náhlém onemocnění.
- Orientuje se v základních druzích umění a je schopen si z nabídky vybrat díla pro vlastní obohacení i zábavu.
- Vyhledává informace z různých zdrojů, kriticky a uvážlivě s nimi nakládá.
- Není lhostejný, váží si lidské svobody, vyznává demokratické hodnoty a toleranci k menšinám.
- Ctí život jako nejvyšší hodnotu.
- Ve vztahu k jiným lidem je prost předsudků a stereotypů, dává přednost slušnosti, vstřícnosti a odpovědnosti před intolerancí a nesnášenlivostí.
- Zodpovědně přistupuje k vlastnímu zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonaluje svoji tělesnou zdatnost.
- Aktivně a zodpovědně se zapojuje do společenského dění v demokratické společnosti.

3.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání (střední vzdělání s výučním listem) je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

4 Charakteristika školního vzdělávacího programu

4.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání
- splnění podmínek přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro daný školní rok
- ředitel školy stanoví pro každý školní rok organizaci, formu a obsah přijímacího řízení
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium daného oboru dle platných právních norem.
- vyhovující zdravotní stav posouzený příslušným registrovaným praktickým lékařem

4.2 Zdravotní způsobilost uchazeče

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu Kuchař-číšník mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem, kteří netrpí nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu, a splňující podmínky nařízení vlády č. 211/2010 Sb. (Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání) v platném znění, tj. uchazeči nesmí trpět žádným z následujících onemocnění či omezení:

- Prognosticky závažná onemocnění podpurného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.
- Prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.
- Přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování
- Prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činnosti ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

- Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Posouzení zdravotního stavu uchazeče vydá příslušný registrovaný praktický lékař.

4.3 Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. je střední odbornou školou s mnohaletou tradicí, která se specializuje na vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a podnikání. Její vzdělávací strategii ve výuce v oboru kuchař-číšník je uplatňování a vytváření profesionálních návyků, které budoucí zaměstnavatel bude prakticky využívat. Jejím cílem je začleňovat žáky již během jejich středoškolského studia mezi odborníky, kterých si žáci mohou vážit a jejichž zkušeností a rad budou využívat ve svém budoucím povolání. Stěžejní důraz je kladen na rozvoj klíčových kompetencí a rozvoj odborných kompetencí. Součástí vzdělávacího procesu je i možnost účasti na různých soutěžích a seminářích v rámci regionu Praha a středočeského regionu i celé ČR, navazování kontaktů se sociálními partnery již v průběhu studia, kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol v ČR. Vedení školy a její učitelé vytvářejí v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, v níž se učí ovládat zvolený obor. Podporují jejich profesionální i osobní růst.

Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávání jsou pečlivě voleny jednotlivými vyučujícími se zřetelem na charakter a specifčnost předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na organizační možnosti školy. Pedagogický sbor postupuje koordinovaně a vyvíjí neustálou snahu a péči o rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností žáků, rozvíjí jejich komunikační dovednosti, vystupování na veřejnosti, kultivované a konstruktivní vyjadřování, odpovědné jednání ve vztahu k sobě samému i ostatním lidem atd. V této souvislosti škola volí především tyto metodické přístupy ve výuce:

- výklad s návazností na znalost žáků
- řízený rozhovor

- samostatné řešení úkolů
- týmová práce ve skupině nebo ve dvojicích
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií
- setkávání s odborníky
- vlastní pracovní činnost žáků
- prezentace dovedností žákovských dovedností před spolužáky
- odborné a vzdělávací exkurze
- individuální konzultace
- frontální vyučování
- internetová podpora výuky

K žákům vyučující přistupují diferencovaně dle individuálních možností a věkových specifik žáků. Ve vyučování preferujeme autodidaktické metody s reflexí, žákům dáváme samostatné úkoly, učení přizpůsobujeme životním situacím, klademe před ně požadavek na řešení problémů a do výuky zařazujeme pravidelně týmovou práci.

V komunikaci uplatňujeme diskusi, brainstorming, brainwriting. Při výuce průřezových témat zařazujeme aktivity a simulace podporující efektivnost nasazení průřezových témat ve výuce.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně v týdenním cyklu střídají. Do týdenní dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Tyto časové dotace vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Za odborný výcvik odpovídají učitelé odborného výcviku, kteří úzce spolupracují s instruktory na pracovištích. Žáci jsou rozděleni na malé skupinky či jednotlivce. V průběhu vzdělávání vystřídají žáci pracoviště různého typu (závodní stravování, restaurace, hotel). Tím škola zajišťuje dostatečný profesní rozhled budoucích absolventů.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů podle platného rozvrhu hodin. Žáci využívají nadstandardně a moderně zařízené učebny, učebny s interaktivními tabulemi, multimediální počítačové učebny, jazykové učebny, učebnu stolničení a kuchařské studio.

V prvním ročníku v rámci předmětů Technologie a Stolničení probíhá cvičení v podobě nácviku praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení. Tato cvičení zajišťují učitelé praktického vyučování.

Formou cvičení je dále realizována výuka předmětu Informatika. Tuto výuku zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů.

Další formy výuky, jako např. projekty, sportovní dny, dobrovolný lyžařský výcvik nebo vodácký kurz, speciální exkurze, odborné kurzy nebo besedy aj., jsou začleňovány do vyučování po pečlivém zvážení vedení školy, aby byla dodržena kontinuita probírané látky v jednotlivých předmětech.

4.4 Organizace výuky

Výuka žáků je organizována jako tříleté denní studium. Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou dle příslušných právních norem platných v době jejího konání a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.

Teoretická a praktická výuka probíhá v týdenních cyklech. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a to ve všech třech ročnících.

Teoretická výuka je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (učebny ICT, učebny s interaktivními tabulemi, učebna stolničení nebo kuchařské studio).

Formou cvičení je realizována výuka předmětu Informatika. Tuto výuku zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů v odborné učebně výpočetní techniky.

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním dle jednotlivých učebních plánů v konkrétních předmětech.

4.5 Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku a cvičení.

Odborný výcvik probíhá až na výjimky na pracovištích právnických a fyzických osob. S těmito osobami jsou uzavírány Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování ve smyslu vyhlášky č. 13/2005 Sb. Ve smlouvě jsou uvedeny podmínky pro poskytování prostor a vybavení pracoviště. Smlouvy se uzavírají pouze s takovými pracovišti, která disponují veškerým potřebným materiálním vybavením, tj. škola sama toto vybavení nemusí zajišťovat.

V prvním ročníku v rámci předmětů Technologie a Stolničení probíhá cvičení v podobě nácviku praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení. Tato cvičení zajišťují učitelé praktického vyučování.

Praktickou výuku realizují učitelé odborného výcviku a procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob je prováděno za vedení a dozoru instruktorů.

4.6 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce

Škola dbá na pravidelné zařazování diskusí, besed, aktivit, řízených rozhovorů a dotazníkového šetření, různých projektů podporujících toleranci a lidská práva a občanských aktuálních témat tak, aby žáci:

- jednali odpovědně a samostatně, aby byli iniciativní a aktivní nejen ve svém, ale i veřejném zájmu
- respektovali platné zákony a etická pravidla chování ve společnosti, ctili práva a osobnost druhých lidí
- se chovali a vystupovali v zájmu hodnot a pravidel demokratické společnosti
- jednali v souladu s morálními pravidly a principy
- aktivně vystupovali proti rasové nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci a homofobii
- nežili pouze konzumním způsobem života, ale aktivně se zajímali o společenské a politické dění a události, a to i lokálního charakteru
- chránili životní prostředí
- se naučili vyjadřovat v písemných i psaných projevech srozumitelně a jednoznačně, ale přitom uměli naslouchat svému partnerovi v diskusi
- využívali informační technologie ke zpracování odborných i obecných témat za správného použití stylistických a jazykových prostředků
- dokázali pracovat samostatně i v týmu, nalézali řešení, porozuměli zadání úkolu, rychle se rozhodovali, navrhovali, vysvětlovali a zdůvodňovali způsoby řešení
- byli kreativními osobnostmi, které se rychle adaptují a přizpůsobují daným společenským, ekonomickým a pracovním podmínkám
- byli schopni vyrovnávat se s nároky zaměstnavatelů a přitom je adekvátně porovnávali se svými předpoklady a možnostmi

K žákům přistupují učitelé diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifík. Učitelé uplatňují projektovou výuku, aktivity, propojují vztahy mezi předměty.

Konkrétní způsoby realizace níže uvedených kompetencí jsou uvedeny v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů. Obecně jsou popsány v úvodních pasážích učebních osnov a konkretizovány v tabulkách učiva.

4.6.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vyučující žáky vedou ve vzdělávání tak, aby byli schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- efektivně se učit
- ovládat různé techniky učení
- vytvářet si vhodné studijní podmínky
- zpracovávat informace, vyhledávat a analyzovat různé informace z textů
- porozumět přednášce, výkladu, proslovu aj. mluveným projevům
- pořizovat si kvalitní poznámky
- se zdokonalovat ve svém dalším vzdělávání a profesi
- znát možnosti svého dalšího možného vzdělávání
- uplatňovat různé způsoby práce s textem
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni řešit problémy v běžných i krizových životních situacích a aby:

- volili vhodné metody a postupy myšlení a navrhovali různá řešení
- spolupracovali při řešení problémů v týmu
- zdůvodňovali způsoby řešení a přejímali za ně odpovědnost
- využívali svých schopností, zkušeností a talentu

c) Komunikativní kompetence

Žáci jsou mimo jiné vzdělávání k tomu, aby:

- se srozumitelně vyjadřovali v nejrůznějších situacích
- dokázali se prezentovat, a to mluvenou i písemnou formou
- se aktivně účastnili diskusí
- dodržovali stylistické i jazykové normy
- vystupovali a komunikovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- se vyjadřovali důstojně, respektovali partnera v komunikaci
- se vyjadřovali přiměřeně a věcně, formulovali a zdůvodňovali svá stanoviska

- porozuměli a zpracovávali přiměřeně náročné souvislé texty na obecná i odborná témata, vytvářeli strukturované životopisy, vyplňovali formuláře administrativního charakteru
- užívali adekvátních stylistických a jazykových prostředků včetně odborné terminologie
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle
- dosahovali jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- byli motivováni pro celoživotní učení

d) Personální a sociální kompetence

Žáci jsou vedeni ve vzdělávání k tomu, aby jako absolventi byli připraveni:

- posuzovat své přednosti i nedostatky
- odhadovat důsledky svého chování v různých situacích
- se rozhodovat a plánovat svůj osobní život
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- vystupovat nezaujatě
- nepodléhat předsudkům a stereotypům
- ověřovat si informace, kriticky myslet a hodnotit, poučit se ze svých chyb, přijímat radu a kritiku a zkušenosti jiných lidí
- se dál vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vyučující směřují vzdělávání mimo jiné k tomu, aby absolventi:

- jednali samostatně aktivně a ve svém i veřejném zájmu
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- dodržovali zákony
- respektovali práva a osobnost jiných lidí
- přispívali k hodnotám demokracie
- uvědomovali si vlastní kulturní identitu, ale uznávali identitu i ostatních v rámci pravidel pluralitní demokracie a multikulturní společnosti
- uznávali život jako nejvyšší hodnotu, byli zodpovědní k sobě i za jiné

- chápali význam životního prostředí
- se aktivně zajímali o politické dění v České republice i ve světě
- uznávali hodnotu lidského života
- měli pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a k podnikatelským aktivitám

Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby jako absolventi využívali svých možností na trhu práce a rozvíjeli profesní kariéru a uplatnění. Absolventi mají:

- reálnou představu o možnostech uplatnění na trhu práce, o pracovních, platových a jiných podmínkách
- představu o možnostech profesní kariéry
- informace a znalosti, jak zúročit své schopnosti v konkurenci
- vědět, jakým způsobem komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát svá práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů
- představu o podstatě a principu podnikání, ekonomických, právních a administrativních otázkách podnikání
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby byli absolventi schopni využívat různé matematické dovednosti, tj. především:

- používat a převádět běžné jednotky
- využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) reálných situací a používat je pro řešení
- správně převádět a používat matematické jednotky
- vymezovat, popisovat, označovat a nacházet konkrétní řešení problémů
- používat různé pojmy kvantifikujícího charakteru
- odhadovat možná řešení
- sestavovat řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů

h) Kompetence využívat informační a komunikační technologie

Absolventi by měli využívat efektivně prostředky ICT a pracovat s informacemi a PC tak, aby:

- pracovali s PC a ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií
- používali běžný a aplikační programový software
- komunikovali elektronickou poštou
- využívali v osobním i profesním životě WEB technologie a Internet
- dokázali využít informace z různých zdrojů a formátů (tištěná, audiovizuální, elektronická média)
- přistupovali k informacím kriticky, byli mediálně gramotní
- si ověřovali věrohodnost zdrojů
- se učili používat nové aplikace

4.6.2 Odborné kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi **ovládali odborné gastronomické kompetence, využívali moderní trendy ve výživě, poznatky o potravinách a nápojích, uplatňovali požadavky na hygienu**, tzn. aby žáci:

- dodržovali hygienické požadavky v gastronomii
- znali sestavování výživy, 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
- využívali při své práci pravidla racionální výživy a dalších hledisek

Ovládali technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:

- zvládali způsoby přípravy běžných pokrmů nejenom české
- zvládali technologické postupy přípravy
- kontrolovali kvalitu
- správně uchovávali pokrmy
- esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Ovládali techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru společenské příležitosti
- používali náležitý inventář
- vystupovali společensky a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky a estetiku při pracovních činnostech

Vykonávali obchodně – provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- kalkulovali cenu výrobků a služeb
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- 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

Dbali na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, tzn. aby žáci:

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků nebo klientů a zákazníků
- chápali bezpečnost práce jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu dle příslušných norem
- dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- používali osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- byli připraveni spoluvytvářet a podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbali na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajícího bezpečnostním a protipožárním předpisům uměli poskytnout první pomoc při pracovním úrazu i uplatňovat oprávněné nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Usilovali o nejvyšší možnou kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti
- 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)

Jednali ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- 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 s finančními prostředky

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

4.7 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

Průřezová témata - *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie* - se prolínají jednotlivými vyučovacími předměty a výchovou tak, aby svým pojetím a obsahem vedly žáky k upevnování a vytváření postojů k demokratické společnosti, odpovědnému občanství, k ekologii a ochraně přírody a životního prostředí, profesní a vzdělávací kázni a odpovědnosti, naučily je využívat komunikační a informační technologie apod.

Průřezová témata jsou realizována jak v rámci kurikula, tak i mimo něj. Realizace průřezových témat v rámci kurikula je uvedena v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů a konkretizována v tabulce učiva.

Realizace průřezových témat je v kompetenci konkrétních vyučujících, kteří uplatňují ve výuce především tyto principy a metody:

- vytváříme diskuse nad různými tématy, při kterých moderátor vede žáky k pozvolnému propojení získaných znalostí
- dáváme žákům prostor pracovat samostatně a poté vystoupit před svými spolužáky a prezentovat svou práci
- učíme žáky hodnocení a sebehodnocení
- zařazujeme do výuky formu skupinové práce a práce ve dvojicích
- zařazujeme do výuky různorodé aktivity spojené s pracovními listy v hodinách
- pořádáme besedy s odborníky v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu a s jinými zajímavými lidmi aj.
- vytváříme ve škole demokratické a podnětné prostředí
- v různých předmětech používáme SWOT analýzu, která umožňuje žákům vytvářet si vlastní názor na základě získaných informací z různého zdroje

Realizace jednotlivých průřezových témat:

4.7.1 Občan v demokratické společnosti

Průřezové téma *Občan v demokratické společnosti* realizujeme především důslednou kultivací chování a jednání žáků, vytvářením demokratického klimatu školy a promyšleným a funkčním používáním různých strategií výuky. Usilujeme o dobré znalosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování.

Toto průřezové téma je realizováno na škole difúzně, tj. v jednotlivých vyučovacích předmětech, protože rozsah stejně jako obsah tohoto průřezového tématu je velice široký.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti prostupuje dle učebních osnov jednotlivých vyučovacích předmětů celým kurikulem. Během výuky vedeme žáky ke slušnému a korektnímu chování. V rámci jednotlivých vyučovacích předmětů se žáky prohlubujeme jejich schopnost efektivní diskuse a argumentace a schopnost respektovat názory ostatních. V každé vyučovací hodině udržujeme demokratické edukační prostředí, ať už spravedlivým hodnocením nebo sebehodnocením žáků.

Klíčovým vyučovacím předmětem pro toto průřezové téma je Občanská nauka, jehož obsah s tématem Občan v demokratické společnosti velmi úzce souvisí, a v němž realizujeme takřka všechny obsahy tohoto průřezového tématu. Tento předmět nechápeme pouze jako okrajový v rámci humanitních všeobecně vzdělávacích předmětů, ale jako stěžejní pro výchovu k demokracii a jejích hodnotám a základním principům.

K důkladnému začlenění tohoto průřezového tématu je nutné s žáky pracovat i mimo vyučovací předměty a samotné kurikulum. Mimo vyučovací předměty se již řadu let snažíme průřezové téma Občan v demokratické společnosti realizovat i ve skrytém kurikulu pomocí demokratického edukačního klimatu školy, které je vstřícné a přátelské ke všem aktérům vzdělávacího procesu, a důslednou kultivací chování a jednání žáků. Snažíme se vytvářet dobré a příkladné přátelské vztahy mezi učiteli navzájem a korektní vztahy mezi vyučujícími a jejich žáky. Průběžně připravujeme žáky k odpovědnému životu v občanské společnosti. Daří se nám úspěšně bojovat se šikanou a výskytem drog a jiných návykových látek mezi žáky ve škole.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti dále realizujeme také promyšleným a funkčním používáním různých strategií a metod výuky (např. aktivizační metody, diskusní metody, simulační metody, problémové učení...). Usilujeme rovněž o dobré znalosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování jednotlivce v současné občanské společnosti sjednocené Evropy. Při ústním hodnocení žáků klademe důraz nejenom na to, co žáci umí či neumí, ale toto hodnocení obsahuje rovněž i uznání pozitivních stránek jednotlivých výkonů žáků a porovnání s již dosaženými výkony. Je tak účinně spojeno s efektivní pedagogickou komunikací zhodnocující žákův celkový výkon.

Toto průřezové téma realizujeme rovněž pomocí různých mezipředmětových a nadpředmětových aktivit, jakými jsou například besedy s odborníky, diskuze, tematicky zaměřené exkurze, školní výlety...

Upevňování prosociálního chování žáků prostupuje všemi vyučovacími předměty, a to především prožitkovými výukovými strategiemi, tedy tím, jak vyučující žáky přijímají a jak žáky přijímají jejich spolužáci, pozitivní motivací, prožíváním úspěchu ve škole apod.

Toto vše vede žáky postupně k upevňování a vytváření pozitivních interpersonálních vztahů se spolužáky i odborníky ve zvoleném oboru a kladných postojů k demokratické společnosti, jejím kořenům, hodnotám a základním principům, odpovědnému občanství a profesní kázni a odpovědnosti.

Snažíme se v žácích vzbudit přiměřené sebevědomí. Zdravé sebevědomí žáků upevňujeme především tím, že všichni vyučující adekvátně oceňují žákovy drobné úspěchy a motivují je k dalším a lepším výkonům. Nadaným a talentovaným žákům zadáváme individuálně složitější a náročnější úkoly na domácí procvičení. Tito žáci ve výuce také pomáhají slabším spolužákům, čímž posilujeme solidaritu a hlavně schopnost spolupráce v týmu. Zároveň se solidaritou se snažíme v žácích probudit realistické hodnocení ostatních. Toto hodnocení by mělo být založené na osobní zkušenosti a především sebehodnocení. Sebehodnocení a hodnocení ostatních se v posledních letech stalo každodenní integrální součástí žákova života na Střední škole gastronomické a hotelové. Snažíme se o to, aby hodnocení nebylo v žádném případě stresující součástí středoškolského studia.

Pokud se ve třídě setkáme s nějakým morálním problémem nebo prohřeškem žáka, například krádeží, podvodem, lží, vandalismem nebo náznaky šikany apod., snažíme se nikoli pouhým moralizováním nebo represemi vůči viníkovi, ale debatou s celým třídním kolektivem a třídním učitelem za přítomnosti výchovné poradkyně nebo školního metodika prevence, se žáky rozebrat vzniklou situaci, analyzovat ji a vyvodit z ní příslušné morální závěry. V žácích tak pěstujeme schopnost morálního úsudku. Nezastupitelnou úlohu hraje v takovýchto situacích školní psycholog.

Některými aktivitami se snažíme také posilovat v oblasti průřezového tématu Občan v demokratické společnosti morální výchovu žáků. Mezi tyto aktivity patří například vytvoření kodexu chování a jednání žáka SSGH a současně vyučujícího SSGH. Na vytvoření těchto kodexů se podílejí od počátku samotní žáci a vyučující školy. Tyto kodexy vychází ze strany žáků. Jednotlivé třídy samy navrhnou body těchto kodexů. Při jejich sestavování by pak žáci měli dokázat pod vedením třídního učitele najít kompromis mezi svou osobní svobodou jednotlivce a odpovědností za vývoj a stav celého společenství, ve kterém tráví velkou část svého času, totiž školy.

V současnosti se velký důraz klade na dodržování a prosazování lidských práv ve společnosti. Z mnohaleté zkušenosti našich vyučujících však vyplývá, že žáci často prosazují tvrdohlavě a nekompromisně svá práva a svobody, aniž by si uvědomovali, že svá práva nemohou vyžadovat na úkor práv a svobod ostatních jedinců. Škola, ale především rodina, by žákům měla vštípit pravidlo kompromisu a základy kritické tolerance k ostatním, která je vedle odpovědnosti, solidarity, empatie a morálky jednou z podmínek fungování demokratické občanské společnosti.

Realizujeme kromě pravidelného zapojení školy v rámci jejího Minimálního preventivního programu do projektu Jeden svět, který organizuje již mnoho let nezisková organizace Člověk v tísni, pravidelná setkání zástupců všech tříd s vedením školy. Žáky se tak snažíme více zapojit do chodu školy.

Těmito a dalšími aktivitami - každoroční dobrovolná účast žáků na charitativních akcích a sbírkách - posilujeme v žácích prosociální chování, solidaritu, empatii a probouzíme v nich kladné city a postoje k druhým lidem a pěstujeme v žácích občanské ctnosti, které úzce souvisí s tím, jaký je člověk ve svém soukromí.

Zároveň je učíme v rámci pravidelných třídnických hodin toleranci, nesobeckosti a kompromisu. Každý se musí naučit omezovat do jisté míry své vlastní individuální zájmy, které pochopitelně každý z nás sleduje, a respektovat veřejné společenské zájmy, aby mohl spokojeně žít ve fungující občanské společnosti současnosti. Každý žák musí být schopen tyto veřejné zájmy přijmout, prezentovat je a především prosazovat jejich dodržování ve společnosti, ve které žije. Žáci by se měli naučit žít a jednat podle společensky uznávaných pravidel.

U příležitosti voleb do poslanecké sněmovny, senátu nebo komunálních voleb organizujeme na škole i Žákovské volby. Při těchto volbách si žáci celé školy připomenou základní principy demokracie a občanské společnosti. Chceme žáky vést důsledně ke kultivované a plodné diskuzi, v níž každý zná a uznává pravidla demokratické diskuze, ve které může každý vyjádřit veřejně svůj názor a předložit své argumenty.

4.7.2 Člověk a životní prostředí

Průřezové téma Člověk a životní prostředí reflektuje aktuální potřeby a snahy naší současné společnosti. Dodržování principů udržitelného rozvoje je nejen jednou z priorit České republiky ale i sjednocené Evropy. Jeho základní myšlenky a principy je nutné žákům vštěpovat již od základní školy. V realizaci tohoto průřezového tématu navazujeme proto na environmentální výchovu, kterou všichni žáci prošli již na základních školách. Cílem i nadále zůstává naučit žáky odpovědnému environmentálnímu chování ve společnosti a poukázat na smysluplnost udržitelného rozvoje. Žáky proto vedeme v průběhu celého studia k respektu a vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí v souvislosti s jejich odborným vzděláváním na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. a zvolenou profesí. Rozvíjíme v žácích nejen během společenskovedního vzdělávání etické hodnoty a postoje ve vztahu k životnímu prostředí.

Těžištěm realizace je postavení člověka v jeho okolním světě a jeho vliv na přírodu a životní prostředí. Nedílnou součástí je pak předání znalostí potřebných pro efektivní ochranu přírody a životního prostředí jako celku. Snažíme se vést žáky k odpovědnosti za své jednání a aktivnímu zájmu a podílení se na řešení hlavních environmentálních problémů. Žáci si během svého středoškolského studia v rámci vzdělávání ke zdraví a odborného vzdělávání osvojují rovněž zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své vlastní zdraví a péči o něj. Žáci jsou vedeni ke zdravé stravě, pohybovým aktivitám a pravidelnému dodržování hygieny.

Průřezové téma *Člověk a životní prostředí* realizujeme také difúzně, tedy v logických souvislostech v jednotlivých všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech dle učebního plánu. Toto průřezové téma je začleněno již v RVP do výsledků vzdělávání jednotlivých vzdělávacích oblastí. Nezařadili jsme tedy do výuky další samostatný vyučovací předmět věnovaný tomuto průřezovému tématu, ale rozčlenili jsme průřezové téma člověk a životní prostředí k jednotlivým vzdělávacím oblastem. Tak se např. v informatice nebo během praktického vyučování se žáci mimo jiné učí nakládat s nebezpečným odpadem, využívat především úsporné spotřebiče apod. Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je dodržování bezpečnosti při práci a ochrana zdraví a hygiena práce. Toto průřezové téma prostupuje celým kurikulem.

Předmětem, který je s tímto průřezovým tématem díky svému obsahu pevně propojen, jsou Základy přírodních věd – ekologie, životní prostředí, koloběh látek v přírodě,

odpady, dopady chování člověka na životní prostředí, ochrana přírody, zásady udržitelného rozvoje...

Toto průřezové téma stejně jako ostatní realizujeme také pomocí různých nadpředmětových aktivit, které zařazuje do výuky, nebo ve skrytém kurikulu tím, že ve škole dáváme žákům pozitivní příklady a vzory do života a vytváříme podnětné klima školy vedoucí žáky k hospodárnosti, např. třídíme ve škole odpad – plasty, baterie..., vedeme žáky k udržování čistoty ve třídě, škole i v jejím bezprostředním okolí apod. Od těchto činností si slibujeme, že žáci budou odpad třídít i doma, že budou udržovat pořádek a čistotu i mimo svůj domov. Průřezové téma člověk a životní prostředí promítáme do života celé školy. Příkladem žákům není jen škola jako celek ale i jednotlivý vyučující.

Důraz při realizaci tohoto průřezového tématu je kladen také na výchovu proti závislostem. Na škole pracuje metodik prevence, který každoročně sestavuje, realizuje a vyhodnocuje minimální preventivní program, pořádá řadu odborných přednášek a akcí pro žáky. Na samém počátku pro žáky mimo jiné organizujeme adaptační dny v přírodě. V průběhu studia mají možnost zúčastnit se řady odborných přednášek z oblasti zvoleného oboru.

4.7.3 Člověk a svět práce

Průřezové téma *Člověk a svět práce* je svým obsahem velice rozsáhlé. Proto toto průřezové téma je na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. realizováno také difúzně, tj. začleněním jeho jednotlivých obsahových celků do odpovídajících vyučovacích předmětů (jak odborných tak všeobecně vzdělávacích, jak teoretických tak praktických) ve všech ročnících studia. Nejedná se o jednorázové téma. Cílem studia je příprava nejen absolventa s daným odborným profilem ale i příprava absolventa, který se po svém vstupu na trh práce v něm dokáže orientovat a především prosadit s ohledem na rostoucí mobilitu pracovních sil.

Tomuto průřezovému tématu se věnujeme systematicky po celou dobu vzdělávání žáků a klademe na něj značný důraz. Důležitost tohoto průřezového tématu se zrcadlí rovněž v motu naší školy – **Dobrá škola, lepší práce**. Škola stojí na třech základních pilířích – *odbornosti, cizích jazycích a individuálním přístupu*. Jedním z našich cílů je účinné doplnění získaných odborných teoretických i praktických znalostí a dovedností žáků tak, aby všichni naši absolventi našli odpovídající uplatnění na trhu práce i v životě. Dobře naplánovaná realizace tohoto průřezového tématu totiž efektivně formuje a působí na vytvoření budoucí

hodnotové orientace žáků. Proto průřezové téma Člověk a svět práce realizujeme po celou dobu středoškolského studia žáků na naší škole v kurikulu i mimo něj.

V průřezovém tématu Člověk a svět práce se klade velký důraz především na praktické aplikování znalostí, dovedností a kompetencí žáků. Proto toto průřezové téma formálně i neformálně aplikujeme především během praktického vyučování, při kterém se snažíme v žácích vzbudit aktivní přístup k vykonávané činnosti. Je také zařazeno do většiny vyučovacích předmětů – převážně do ekonomiky, občanské nauky, cizích jazyků... Jednotlivá témata byla infiltrována do běžné výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů. Tak si žáci například v českém jazyce osvojují písemnou i verbální prezentaci sebe sama nebo prezentaci své práce, během níž si uvědomují, že dobrá znalost mateřského jazyka je velmi důležitá pro jejich další profesní život. Obdobně je tomu i ve výuce cizích jazyků. V matematice a ekonomice pak žáci v rámci finanční gramotnosti počítají praktické příklady z finanční matematiky a v ostatních předmětech jsou dále vedeni k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti apod. V cizích jazycích se pak žáci učí písemně a ústně vyjádřit své požadavky nebo se učí pracovat s cizojazyčnými informacemi. Ve výuce simulují žáci přijímací pohovory do zaměstnání, píšou profesní životopisy a motivační dopisy apod. Celkově je výuka cizích jazyků vedena s ohledem na jejich praktické využití v osobním a profesním životě. Již během studia by měli žáci postupně převzít odpovědnost nejen za své další vzdělávání v rámci zvoleného oboru a kvalifikace ale i za svůj vlastní život. Žáky učíme písemně i verbálně prezentovat výsledky své práce, klást si adekvátní profesní cíle, napsat profesní životopis, sestavovat žádosti o zaměstnání, připravit se na přijímací pohovor, jednat s potencionálními zaměstnavateli, formulovat své priority...

S tímto průřezovým tématem je nedílně spojena základní znalost právních předpisů v aktuálním znění, které se přímo dotýkají vzniku pracovního poměru nebo práv a povinností zaměstnanců, a základní orientace v nich.

Žáci jsou během studia také seznamováni s informačními a poradenskými službami v oblasti zaměstnanosti, aby uměli pružně reagovat na neustále se měnící pracovní trh, znali systém rekvalifikací nejen v České republice ale i ve sjednocené Evropě, jejíž pracovní trh se všem před několika lety plně otevřel. Velká řada našich absolventů se po počátečním odborném vzdělávání pustí do soukromého podnikání. Všichni absolventi by měli být schopni proto vyhodnotit výhody, nevýhody a rizika spojená se zahájením a provozováním soukromého podnikání ve zvoleném oboru.

Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je i finanční vzdělávání. Při jeho zařazování navazujeme na finanční vzdělávání, kterým žáci prošli během základní školy. Cílem je naučit žáky zodpovědně a efektivně zacházet s finančními prostředky na základě získaných znalostí a dovedností tak, aby byli schopni zpracovat osobní i rodinný rozpočet a aby po finanční stránce zabezpečili nejenom sebe ale i svou rodinu. Základem je výcvik odpovědného chování budoucích absolventů a racionálního rozhodování.

Pro žáky organizujeme ve škole různé akce, přednášky a diskuse zaměřené nejenom na odborná témata z oblasti zvolené kvalifikace žáků ale i na témata z oblasti trhu práce. Tyto přednášky organizujeme ve spolupráci s partnerskými pracovišti školy, na kterých žáci konají praktické vyučování, a partnerskými bankami (Komerční banka a.s., Česká spořitelna a.s., Modrá pyramida a.s.) Žáci tak prohlubují s odborníky z praxe (např. personalisty velkých hotelů, zástupci personálních agentur, vysokých škol, pracovníky bank apod.) své soft skills, sociální kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění.

Toto průřezové téma je realizováno i přístupem a formami výuky, do které často zařazujeme práci ve dvojicích, skupinovou práci, prezentování žákovských prací, diskuse, cvičení, hodnotnou pedagogickou komunikaci se zpětnou vazbou apod. Žáci mají šanci během výuky vyhodnocovat získané informace, identifikovat své silné a slabé stránky, vyhodnocovat je stejně jako vyhodnocovat svou práci, vypořádávat se a především přijímat kritiku své práce od kolegů, time management... Žáci se učí hledat cestu k úspěchu a plánovat svůj osobní rozvoj.

Determinující je rovněž poznání reálného pracovního prostředí v reálných situacích. Proto Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. se při praktickém vyučování nesnaží pouze o simulaci pracovního prostředí na školním pracovišti, ale snaží se žáky aktivně bez zbytečného odkladu zapojit do reálných činností a procesů na daném provozu partnerského pracoviště, na kterém probíhá praktické vyučování. V průběhu středoškolského vzdělávání je toto totiž nejvýznamnější a mnohdy také jediný kontakt s reálným světem práce. Navazování kontaktů a aktivní spolupráci se sociálními partnery považujeme za klíčovou ve středním odborném školství.

4.7.4 Informační a komunikační technologie

Průřezové téma Informační a komunikační technologie vychází svým obsahem ze stejnojmenné vzdělávací oblasti Rámcového vzdělávacího programu a současně je nedílně spojena s rozvojem kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a dalších klíčových kompetencí, které stanovuje rámcový vzdělávací program tohoto oboru. Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem ostatním složkám kurikula.

Realizace tohoto průřezového tématu se stává v dnešní multimediální informační společnosti zásadní a klíčovou. Informační gramotnost se dnes stala, obzvláště u mladých lidí, naprostou samozřejmostí. Informační a komunikační technologie stále více pronikají i do tradičních sektorů.

Cílem tohoto průřezového tématu je naučit žáky pracovat a používat základní aplikační programové vybavení. Na Střední škole gastronomické a hotelové je toto průřezové téma realizováno v samostatném předmětu (Informatika), ve kterém jsou naprosto dominující formou výuky praktická cvičení v jedné z odborných učeben výpočetní techniky.

Dále je toto průřezové téma realizováno i v ostatních vyučovacích předmětech. Při jeho realizaci navazujeme na znalosti a dovednosti žáků, které získali na základní škole. Snažíme se žáky motivovat v průběhu celého studia k smysluplné práci pomocí informačních a komunikačních technologií – vyžadujeme samostatné vyhledávání informací, zpracovávání domácích úkolů, referátů a seminárních prací pomocí počítače, sami učitelé pracují ve výuce s informačními technologiemi apod.

Součástí tohoto průřezového tématu je i výchova k bezpečnému užívání internetu v podobě obsahu, uživatelů apod., k dodržování autorských práv při využívání a publikaci prostřednictvím nových médií, ochraně osobních údajů a prevence proti závislosti na nových médiích.

Jedním z pilířů školy je individuální přístup. Škola a její zaměstnanci komunikují s žáky a jejich zákonnými zástupci pomocí informačních a komunikačních technologií. Každému žákovi je zřízena při jeho přijetí do školy tzv. osobní zóna, tedy webové prostředí, ve kterém najde veškeré informace ke svému studiu. Přes tuto osobní zónu může komunikovat s vyučujícími či vedením školy. V plánu je zřízení i školních datových schránek a studijní zóny, kde by žáci měli k dispozici studijní a jiné doplňkové materiály k výuce v elektronické podobě. Jedním z benefitů školy je zdarma přístup do projektu English University Online, tedy do výuky anglického jazyka online. Realizace těchto plánů v následujících letech nesporně přispěje významnou měrou k zdárné realizaci tohoto průřezového tématu.

4.8 Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Škola připravuje a realizuje pro své žáky kromě aktivit přímo uvedených v kurikulu také celou řadu dalších vzdělávacích, kulturních a sportovních mimovyučovacích aktivit, které podporují vzdělávací záměr školy. Předběžný plán těchto akcí je sestavován na začátku každého školního roku vedením školy na návrh předsedů jednotlivých předmětových komisí. Samotná realizace těchto mimovyučovacích akcí je pak v režii dané předmětové komise. Jednotlivé akce jsou založeny na principu dobrovolnosti. Při přípravě všech akcí pořádaných pro žáky školy škola nejen že doplňuje učivo tak, aby byly splněny dané cíle vzdělávání, ale rovněž jimi prohlubuje realizaci všech čtyř průřezových témat a rozvoj klíčových a odborných kompetencí žáků. Při plánování a realizaci všech těchto mimovyučovacích akcí se dbá na striktní dodržování pravidel BOZP a PO. Každý účastník je před akcí vždy náležitě poučen. Všichni vedoucí akcí a další pedagogičtí pracovníci se snaží o neformální přátelskou atmosféru a demokratický přístup ke všem účastníkům.

Tyto mimovyučovací akce lze rozdělit do dvou skupin:

- odborné akce
- další výchovně vzdělávací akce

V průběhu celého studia podle tohoto školního vzdělávacího programu jsou do výuky především odborných teoretických předmětů zařazovány jednak tematicky zaměřené exkurze do výrobních gastronomických podniků a jednak odborné přednášky odborníků z praxe. Obzvláště na poli odborných přednášek a besed na různá předem vybraná gastronomická témata škola využívá své bohaté spolupráce se sociálními partnery školy, tj. s předními pražskými hotely, restauracemi, cukrárnami a jinými pracovišti, na kterých žáci absolvují odborný výcvik.

Druhou část mimovyučovacích aktivit, které podporují záměr školy jsou akce připravované pro žáky v rámci jiných než odborných vyučovacích předmětů nebo akce, které nemají přímou vazbu na nějaký vyučovací předmět a jeho vzdělávací obsah.

Na škole funguje např. Klub mladého diváka, v jehož rámci vyučující především českého jazyka navštěvují se žáky různá divadelní představení, na které pak navazuje diskuze v hodině.

Při příležitosti voleb do Parlamentu ČR, Senátu ČR nebo voleb prezidenta republiky připravuje škola pro své žáky žakovské volby, kterým předchází v hodinách občanské nauky příprava, při které si žáci připomenou základní principy a hodnoty demokracie a občanské společnosti.

Mimovyučovacími aktivitami se snažíme také o morální výchovu žáků. Mezi tyto aktivity na tomto poli patří např. společné vytvoření kodexu chování a jednání žáka SSGH a současně vyučujícího SSGH. Na vytvoření těchto kodexů se podílejí od počátku samotní žáci a vyučující školy. Tyto kodexy vycházejí především ze strany žáků, kdy jednotlivé třídy samy navrhnou body těchto kodexů.

Řada mimovyučovacích aktivit školy je realizována v rámci Minimálního preventivního programu školy. Jde např. o zapojení se do projektu Jeden svět a další spolupráce s neziskovou organizací Člověk v tísni.

Prosociální chování žáků se škola snaží pozitivně ovlivňovat např. každoroční dobrovolnou účastí žáků na charitativních akcích a sbírkách. Při příležitosti těchto akcí se žáky diskutujeme o solidaritě, empatii atd., čímž v nich probouzíme kladné city a postoje k druhým lidem a pěstujeme občanské ctnosti.

Kromě tohoto výběru z množství pořádaných akcí pro žáky organizujeme každoročně vánoční sportovní turnaj a turnaj u příležitosti konce školního roku, den se složkami integrovaného záchranného systému, dobrovolný lyžařský výcvik, jarní sportovní kurz a celou řadu tematických výletů jako např. školní výlety do předvánoční Vídně, Norimberku apod. nebo návštěvu filmových představení.

Pro žáky prvního ročníku výchovný poradce ve spolupráci s metodikem prevence organizuje a plánuje tzv. seznamovací den, jehož účelem je seznámení všech žáků třídy v jiném než školním prostředí. Snažíme se o vytvoření pevného přátelství a nastolení demokratického a přátelského klimatu ve třídě.

4.9 Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Školní řád je zveřejněn na úřední desce školy a na elektronické úřední desce školy na webové stránce www.ssgg.cz.

Specifické způsoby a event. i specifická kritéria hodnocení žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech jsou uvedeny v učebních osnovách těchto předmětů (v úvodní obecné části).

4.9.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení se provádí formou klasifikace. Vychází se přitom z průběžné klasifikace; vyučující však vždy posoudí význam jednotlivých známek průběžné klasifikace.

Průběžné hodnocení výsledků vzdělávání se provádí formou průběžné klasifikace, přičemž průběžnou klasifikací se rozumí hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech v průběhu pololetí. Při průběžné klasifikaci se používají stejné stupně prospěchu jako při hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení.

Při hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení na základě komisionální zkoušky se k průběžné klasifikaci nepřihlíží. Na vysvědčení se uvede známka z komisionální zkoušky.

4.9.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a

produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků, faktů, pojmů a zákonitostí nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných intelektuálních a motorických činností projevuje nedostatky. 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 a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se vyskytují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky, 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 provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů 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. V kvalitě výsledků jeho činnosti a v grafickém projevu se projevují nedostatky, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a 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. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při

řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti i výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev mají vážné nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

4.9.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětu odborný výcvik

Teoretická část tohoto předmětu se klasifikuje podle kritérií teoretických předmětů.

Stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálů a energie. Vzorně obsluhuje a udržuje učební pomůcky, nástroje a nářadí. Aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a k pracovním činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a energie se dopouští malých chyb. Učební pomůcky, nástroje, nářadí obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasnou pomocí.

Stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem je převážně aktivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele nebo instruktora uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech způsobů práce potřebuje občasnou pomoc učitele nebo instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele nebo instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálů a energie. K obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí musí být častěji podněčován. Překážky v práci překonává s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele nebo instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele nebo instruktora. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele nebo instruktora, méně dbá o pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele nebo instruktora uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postupy nezvládá ani s pomocí učitele nebo instruktora. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice předepsaných ukazatelů. Práci na pracovišti si nedokáže organizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nevyužívá hospodárně surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky.

4.10 Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah, forma a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy v době jejího konání.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání (střední vzdělání s výučním listem) je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah, formu a pojetí závěrečné zkoušky pro obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník stanovuje ředitel školy podle §74 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a na základě §2 odst. 2, 3, 4 vyhlášky 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou, ve znění pozdějších předpisů.

Závěrečná zkouška je rozdělena do tří částí, na písemnou, praktickou a ústní část.

Písemná zkouška má formu písemného testu. Ředitel školy stanoví 4 témata. Tato témata jsou žákům zpřístupněna 15 min. před zahájením zkoušky.

V případě zaměření „pro výrobu pokrmů“ je obsahem písemné zkoušky učivo předmětů:

- 1) Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře
- 2) Základy technologie, Technologie pro kuchaře
- 3) Potraviny a výživa
- 4) Ekonomie.

V případě zaměření „pro obsluhu“ je obsahem písemné zkoušky učivo předmětů:

- 1) Základy stolničení, Stolničení pro číšníky
- 2) Základy technologie, Technologie pro číšníky
- 3) Potraviny a výživa
- 4) Ekonomie.

Žáci se s nimi seznámí a poté sdělí zkušební komisi, které téma si vybrali. Poté je zahájena písemná zkouška, která trvá 240 minut. Žák může zkoušku ukončit i před uplynutím stanoveného časového limitu.

Pro praktickou zkoušku si žáci vylosují jedno z témat stanovených ředitelem školy. Témata stanoví ředitel školy minimálně 3 týdny před termínem konání první praktické zkoušky zkušebního období. Celá zkouška trvá maximálně 7 hodin a probíhá v jednom dni.

Žáci oboru Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro výrobu pokrmů si připraví sami vylosované téma (jídlo či více-chodové menu).

Žáci oboru Kuchař-číšník s odborným zaměřením pro obsluhu v den praktické zkoušky postaví vylosovanou tabuli, kterou zdůvodní a předvedou praktický úkol.

Při praktické zkoušce se hodnotí dodržování gastronomických pravidel, technologických či pracovních postupů, práce se surovinami, využívání moderních technologií, dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel, kvalita práce, chuť a estetický vzhled pokrmu či estetický vzhled slavnostní tabule.

Pro ústní zkoušku si žáci vylosují jedno téma z témat stanovených ředitelem školy.

V případě zaměření „pro výrobu pokrmů“ je obsahem ústní zkoušky učivo předmětů:

- 1) Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře
- 2) Základy technologie, Technologie pro kuchaře
- 3) Potraviny a výživa
- 4) Zařízení provozoven

V případě zaměření „pro obsluhu“ je obsahem ústní zkoušky učivo předmětů:

- 1) Základy stolničení, Stolničení pro číšníky
- 2) Základy technologie, Technologie pro číšníky
- 3) Potraviny a výživa
- 4) Zařízení provozoven

Příprava ke zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška samotná trvá nejdéle 15 minut.

Při ústní zkoušce se hodnotí znalost a přehled teoretických znalostí, schopnost jejich aplikace do praxe a návaznost mezi jednotlivými tématy.

4.11 Charakteristika přístupů ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Zabezpečení kvalitního vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je jednou z priorit školy.

Legislativní vymezení vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami vychází z § 16 zákona č. 561/2004 Sb. a z vyhlášek č. 73/2005 Sb. a č. 72/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou osoby se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení.

Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Na základě jejich individuálních potřeb individuálně uzpůsobuje vzdělávání, tj. zejména formy a metody výuky. Formy a metody výuky škola upravuje tak, aby co nejlépe odpovídali vzdělávacím potřebám a možnostem žáka. Škola vytváří optimální podmínky, které takovéto individuálně uzpůsobené vzdělávání umožní. Úzce přitom spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními, zejména s Pražskou pedagogicko-psychologickou poradnou.

Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění.

Škola je připravena věnovat se zejména žákům se specifickými vývojovými poruchami učení (dys- poruchy). Celý pedagogický sbor je v této oblasti pravidelně, systematicky a dlouhodobě proškolen formou přednášek, seminářů i praktických workshopů. Učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden (dále jen PPP). Určený pedagogický pracovník školy centrálně sleduje a vyhodnocuje průběh a výsledky vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Tento pedagog též poskytuje společně se školským poradenským zařízením podporu žákovi i jeho zákonným zástupcům.

Škola, v případě potřeby, realizuje ve prospěch žáků se speciálními vzdělávacími potřebami podpůrná opatření.

Podpůrnými opatřeními se rozumí využití speciálních metod, postupů, forem a prostředků vzdělávání, kompenzačních, učebních pomůcek, speciálních učebnic

a didaktických materiálů, zařazení předmětů speciálně pedagogické péče. Dalšími opatřeními je snížení počtu žáků ve třídě.

Základní zásady pro práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou

- zajištění skupinové nebo individuální péče
- zajištění specifických učebnic a pomůcek
- volba odpovídajících metod a forem práce
- nastolení pravidelné spolupráce s rodinou a odborným pracovištěm
- vytvoření příznivého klimatu pro tyto žáky ve školním prostředí

Poskytování pedagogicko-psychologických služeb ve škole žákům se speciálními vzdělávacími potřebami je zajišťováno výchovným poradcem, školním metodikem prevence a školním psychologem.

4.11.1 Vzdělává žáků se zdravotním postižením

Zdravotním postižením se rozumí mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování.

Škola je schopna zabezpečit řádné vzdělání celé řadě takto postižených žáků, pokud však splňují předpoklady zdravotní způsobilosti ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání. Každý takový případ se posuzuje individuálně, vždy se bere zřetel na celkový zdravotní stav žáka a na míru postižení.

Pro žáky se zdravotním postižením se při přijímání ke vzdělávání, v jeho průběhu a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám a postižení. Délku středního vzdělávání může ředitel školy ve výjimečných případech jednotlivým žákům se zdravotním postižením prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky. Žáci se zdravotním postižením mají právo bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou.

Ředitel školy může ve třídě nebo studijní skupině, ve které se vzdělává žák se speciálními vzdělávacími potřebami, zřídit funkci asistenta pedagoga. V případě žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je nezbytné vyjádření školského poradenského zařízení.

4.11.2 Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Zdravotním znevýhodněním se rozumí zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Škola je schopna zabezpečit řádné vzdělání podstatné části takto znevýhodněných žáků. Každý případ se posuzuje individuálně, vždy se bere zřetel na celkový zdravotní stav žáka a na míru znevýhodnění.

Pro žáky se zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání, v jeho průběhu a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám a postižení

Žáci se zdravotním postižením mohou bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou.

Dlouhodobě nemocným žákům škola umožňuje bezplatně využívat videokonferenční systém Polycom speciálně upravený pro potřeby střední školy. Tento systém umožňuje dlouhodobě nemocnému žákovi účastnit se vyučování z domova či z nemocnice. Škola žákovi zapůjčí notebook s rychlým mobilním datovým připojením 3G. Tento je vybaven kamerou a speciálním softwarem. V učebně se pak umístí druhá část systému – počítač, pojízdná televize s dálkově žákem ovládanou kamerou. Výsledkem je, že žák z domova ovládá kameru a vidí a slyší dění v učebně podobně, jako kdyby byl fyzicky přítomen. Naopak učitel vidí na obrazovce vzdáleně se připojujícího žáka a slyší ho. Současně v malém okně na televizi (picture in picture) vidí i to, co žák vidí na svém monitoru, tj. kam si zamířil a zaostřil kameru (např. zda tedy neopisuje z písemky spolužáka či zda nevěnuje pozornost spolužačkám na místo studia).

Ředitel školy může ve třídě nebo studijní skupině, ve které se vzdělává žák se speciálními vzdělávacími potřebami, zřídit funkci asistenta pedagoga. V případě žáků se zdravotním znevýhodněním je toto však neobvyklé a vyžaduje to vyjádření školského poradenského zařízení.

4.11.3 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Sociálním znevýhodněním se rozumí rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky. Za žáka se

sociálním znevýhodněním se dále považuje také žák z prostředí, kde se mu nedostává potřebné podpory k řádnému průběhu vzdělávání včetně spolupráce zákonných zástupců se školou, a žák znevýhodněný nedostatečnou znalostí vyučovacího jazyka.

Při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním klade škola důraz na tyto principy:

- upřednostňování inkluzivního vzdělávání,
- realizace aktivit směřujících k dlouhodobé individuální podpoře žáků
- průběžnému vyrovnávání vstupního znevýhodnění a současné vytváření takového emočního prostředí, které motivuje k osvojení hodnot a znalostí a kompetencí očekávaných ve vztahu k integraci do společnosti
- záruka bezpečného a respektujícího prostředí
- v rámci možnosti školy vytváření odpovídajících prostor ve škole pro přípravu na vyučování (internet, knihovna atp.)
- spolupráce s poskytovateli služeb dostupných v naší lokalitě a využití jejich kapacity k podpoře žáků, případně rozvíjení společné aktivity (s neziskovými organizacemi poskytujícími sociální služby)
- využívání prostředků z dotačních výzev MŠMT i dalších institucí, určených k získání potřebných zdrojů pro realizaci programů podpory sociálně znevýhodněných žáků
- cílené zabezpečování vzdělávání pedagogických pracovníků v problematice práce se sociálně znevýhodněnými žáky (pocházejícími z prostředí sociálního vyloučení, cizinci, žadatelé o azyl apod.).
- v rámci školy vytváření dostatečného informačního zázemí o problematice práce se sociálně znevýhodněnými žáky

Pedagogičtí pracovníci školy i vedení školy si uvědomují, že údaje o sociálním znevýhodnění, nemohou být vnímány jako stigmatizující a nebudou žádným způsobem zneužity. Údaje o sociálním znevýhodnění budou sloužit výhradně k vyrovnání vzdělanostních šancí.

Při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním pedagogičtí pracovníci důsledně ctí tyto principy:

- upřednostňovat zejména motivující a aktivizující metody výuky a hodnocení, které mají větší potenciál rozvíjet individuální předpoklady žáků a umožňují pozitivně využívat heterogenitu žakovského kolektivu (vytvářet příležitost zapojení všech smyslů do učení se, střídání výkladu a individuální či skupinovou činnost žáků, vytvářet vzdělávací projekty atp.)

- sledovat zájmy žáků a při plánování výuky začleňovat témata atraktivní pro žáky ve skupině

- sledovat komunikační dovednosti, jazykovou vybavenost a aktivní slovní zásobu žáků a pomáhat jim překonávat případné znevýhodnění v této oblasti (pomoci zde může i asistent pedagoga)

- získávat relevantní informace o rodinném zázemí žáků a zajímat se o to, do jaké míry může rodina poskytnout žákům potřebné materiální zázemí či podporu a pomoc při vzdělávání

- mít k dispozici dostatek pomůcek k využití žáky ve škole či při přípravě ve škole v období mimo vyučování (např. konzultační hodiny)

- při práci s žáky a při zadávání domácí přípravy zohledňovat možnosti, dané jejich rodinným zázemím

- uvědomovat si, že pokud žáci nemají dostatečnou podporu v rodinném zázemí, není možné je za to činit zodpovědnými, ale je nezbytné vytvořit podmínky pro to, aby tato skutečnost co nejméně negativně ovlivňovala jejich školní úspěšnost

- být v pravidelném kontaktu s rodiči či zákonnými zástupci žáků a vzájemně se pravidelně informovat o pokroku ve vývoji dítěte, poskytovat rodičům pozitivní zpětnou vazbu o pokroku a dosažených výsledcích jejich dětí

- pokud se pedagogickým pracovníkům školy nedaří navázat odpovídající spolupráci s rodinou žáků, je nezbytné vyhledat prostředníka (terénní sociální pracovník, pracovník neziskové organizace poskytující sociální služby, odbor sociálně právní ochrany dětí atp.).

4.11.4 Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, kde projevují například vysokou motivaci, jsou značně cílevědomí a kreativní. Je proto nutné tyto žáky podchytit a individuálně s nimi pracovat.

Mimořádně nadaní žáci mohou mít ovšem i řadu problémů při zvládnání učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, nedostatečný um ve způsobu učení se, podceňování opakování i prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je proto důležité zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu přizpůsobit práci s ním.

Ke vzdělávacím potřebám mimořádně nadaných žáků se vyjadřuje školské poradenské zařízení. Významná je spolupráce všech učitelů, kteří mimořádně nadaného žáka vyučují. Ve výuce těchto žáků je využíváno náročnějších metod a postupů, problémového a projektového vyučování, samostudia, práce s informačními technologiemi. Žáci jsou též zapojováni do skupinové výuky a týmové práce, která umožňuje pozitivně rozvíjet jejich sociální komunikaci.

Ředitel školy pak může mimořádně nadaného studenta, za podmínek daných školským zákonem, přeřadit do vyššího ročníku na základě zkoušky před komisí, kterou ředitel školy za tímto účelem jmenuje.

4.11.5 Vzdělávání cizinců

Vzdělávání cizinců upravuje § 20 školského zákona.

Občané Evropské unie a jejich rodinní příslušníci mají přístup ke vzdělávání a školským službám podle školského zákona za stejných podmínek jako občané ČR. Občané tzv. třetích zemí mají přístup ke střednímu vzdělávání, jen pokud pobývají oprávněně na území České republiky.

Začleňování žáků s odlišným mateřským jazykem

Přijímání do školy - rovný přístup

Školský zákon deklaruje rovný přístup při přijímání ke vzdělávání, proto mají cizí státní příslušníci stejná práva a povinnosti jako děti občanů ČR. Přesto se přijetí cizinců z několika důvodů liší.

Principy začleňování cizinců

- každý žák má právo plnohodnotně rozvíjet svůj potenciál, účastnit se výuky a spolupracovat s ostatními.

- škola má zodpovědnost za zajištění rovnosti vzdělávacích příležitostí pro všechny a odstranění překážek, které by tomu bránily, což u žáků cizinců je především výuka češtiny, pokud nastane tato potřeba

- opatření zohledňující vzdělávací potřeby žáků cizinců musí vycházet z pedagogické diagnostiky jejich dosavadních znalostí a zkušeností (v případě jazykové bariéry je nutné alespoň rámcově zjistit například ze sešitů nebo učebnic předchozí učivo) a jazykových dovedností (porozumění češtině, mluvení, psaní latinkou, čtení apod.).

- základním principem je přistupovat k žákům cizincům, s vědomím toho, že vzdělávací jazyk je pro ně jazyk cizí a že se teprve učí jazyk, prostřednictvím něhož se zároveň učí. To s sebou nese zvýšené požadavky na názornost, přehlednost, systematičnost, a často i redukci učiva s velkým důrazem na rozvoj dovedností v českém jazyce.

Nejlepší způsob, jak toho dosáhnout, je smysluplná a podnětná výuka s vrstevníky v běžných třídách, která vychází bezprostředně z potřeb jednotlivých žáků.

Do procesu inkluze by měli být zapojeni i rodiče žáků cizinců. Minimálně by měli být o všem informováni, ale neměla by jim být odebrána zodpovědnost za vzdělávací situaci jejich dětí, přestože i jejich vlastní situace je často nelehká.

Je nutné vyvíjet se směrem k individualizaci a diferenciaci výuky. Výchozím principem je již zmíněná inkluzivní výuka.

Inkluzivní výuka

Vychází z potřeb inkluze jednotlivých žáků a prostřednictvím jejich vyrovnávání rozvíjí vzdělávací potenciál všech těchto žáků. U žáků cizinců jde především o rozvoj jejich jazykových dovedností, slovní zásoby a orientace ve výuce, pokynech apod. Základním principem inkluzivního vzdělávání je zapojení všech žáků do vzdělávacího procesu. V inkluzivní škole se všichni žáci bez ohledu na zdravotní, sociální, kulturní či jiné

znevýhodnění vzdělávají společně a učitelé jejich znevýhodnění a speciální vzdělávací potřeby vyrovnávají a odpovídají na ně různými opatřeními.

Principy inkluze

- podněcovat žáky při výuce odpovídajícími úkoly a výzvami
- odpovídat na odlišné vzdělávací potřeby všech svých žáků a studentů
- překonávat potencionální bariéry při vzdělávání a hodnocení jednotlivců i skupin žáků

Přizpůsobení učiva

Přizpůsobit učivo v případě žáků cizinců znamená především promyslet, jaké metody výuky budou dostatečně podněcovat jejich jazykový rozvoj a zároveň prohlubovat jejich znalosti. Pro úplné začátečníky jsou to samozřejmě základní fráze a slovní zásoba, porozumění pokynům atd. Pro pokročilejší je pak nasnadě zpřístupnit učivo názorností, přehledností apod.

4.12 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech

Dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieně práce a požární ochraně je neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem, norem EU). S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto proškolení stvrzují svým podpisem.

5 Učební plán

65-51-H/01 Kuchař-číšník		dotace vyučovacích hodin v ročnících				
		I. ročník	II. ročník	III. ročník	celkem	dělené hodiny
závaznost vyučovacích předmětů	názvy vyučovacích předmětů	32 týdnů	32 týdnů	32 týdnů		
povinné vyučovací předměty	Český jazyk a literatura	2	2	1	5	
	Anglický jazyk / první	2	2	2	6	6
	Německý jazyk / druhý	1	1,5	1,5	4	4
	Matematika	1	1	1	3	
	Základy přírodních věd	1,5	1,5		3	
	Občanská nauka	1	1	1	3	
	Informatika	1	1	1	3	3
	Tělesná výchova	1	1	1	3	
	Ekonomika		1	2	3	
	Potraviny a výživa	1	1	1	3	
	Zařízení provozoven	1			1	
	Základy technologie	1,5			1,5	
	Základy stolničení	1,5			1,5	
	Administrativa			0,5	0,5	0,5
	Odborný výcvik	15			15	15
volitelné vyučovací předměty dle odborného zaměření žáka	BLOK VOLITELNÝCH PŘEDMĚTŮ PRO ZAMĚŘENÍ „PRO VÝROBU POKRMŮ“					
	Technologie pro kuchaře		2	2	4	
	Stolničení pro kuchaře		1	1	2	
	Odborný výcvik pro kuchaře		17,5	20	37,5	37,5
	BLOK VOLITELNÝCH PŘEDMĚTŮ PRO ZAMĚŘENÍ „PRO OBSLUHU“					
	Technologie pro číšníky		1	1	2	
	Stolničení pro číšníky		2	2	4	
Odborný výcvik pro číšníky		17,5	20	37,5	37,5	
celkem	Celkem pro zaměření pro výrobu pokrmů	30,5	33,5	35	99	66
	Celkem pro zaměření pro obsluhu	30,5	33,5	35	99	66

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Volitelné předměty jsou uspořádány do dvou bloků. Žák si povinně zvolí jeden z nich a tato volba současně představuje volbu odborného zaměření žáka.

Odborné zaměření „pro obsluhu“ si žák zvolí tak, že si vybere blok volitelných předmětů Technologie pro číšníky, Stolničení pro číšníky a Odborný výcvik pro číšníky. Odborné

zaměření „pro výrobu pokrmů“ si žák zvolí tak, že si vybere blok volitelných předmětů Technologie pro kuchaře, Stolničení pro kuchaře a Odborný výcvik pro kuchaře.

Žák provede volbu svého odborného zaměření na počátku studia. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu odborného zaměření v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožňují-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk / první, Německý jazyk / druhý, Matematika, Základy přírodních věd, Občanská nauka, Informatika, Administrativa a Tělesná výchova. Mezi předměty odborné patří pak Ekonomika, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Základy technologie, Základy stolničení, Odborný výcvik, Technologie pro kuchaře, Stolničení pro kuchaře, Odborný výcvik pro kuchaře, Technologie pro číšníky, Stolničení pro číšníky a Odborný výcvik pro číšníky.

Forma a podíl praktického vyučování:

Forma praktického vyučování	Vyučovací předmět	Ročník
Odborný výcvik	Odborný výcvik	1.
	Odborný výcvik pro kuchaře	2. – 3.
	Odborný výcvik pro číšníky	2. – 3.
Cvičení	Informatika	1. – 3.
	Základy technologie	na začátku 1.
	Základy stolničení	na začátku 1.

Cvičení v prvním ročníku v rámci předmětů Základy technologie a Základy stolničení zahrnuje nácvik praktických dovedností v kuchařském studiu školy a v učebně stolničení.

Vyučování je organizováno ve všech třech ročnících tak, že se střídá týden odborného výcviku a týden převážně teoretického vyučování spojeného se cvičeními. Prakticky to tedy znamená, že v týdnu odborného výcviku je vyučován pouze odborný výcvik, a to v dvojnásobné hodinové dotaci než ve výše uvedené tabulce. V týdnu teoretického vyučování a cvičení jsou pak též všechny uvedené vyučovací předměty vyučovány v dvojnásobné hodinové dotaci než ve výše uvedené tabulce.

Sloupec „Dělené hodiny“ představuje počet hodin, na které bude třída pravděpodobně dělená na skupiny. O rozdělení či nerozdělení každé jednotlivé konkrétní třídy rozhoduje ředitel školy při respektování platné legislativy. Ředitel školy rozdělí třídu vždy, pokud by počet žáků ve třídě přesáhl legislativou stanovený maximální počet žáků ve skupině.

Další vzdělávací aktivity mimo vyučovací předměty jsou realizovány během:

- sportovních dnů a kurzů. V průběhu sportovních dnů a kurzů jsou zařazovány aktivity vycházející ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví, a to například: lyžování, plavání, bruslení, turistika.
- exkurzí. Cílem exkurzí je spojit teoretické znalosti a dovednosti nabyté ve škole s reálnou praxí.
- výchovně-vzdělávacích akcí. Cílem výchovně-vzdělávacích akcí je zejména rozvíjet klíčové a odborné kompetence žáků a realizovat průřezová témata.

Plán rozložení týdnů ve školním roce

Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku			
Činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
opakování učiva, sportovní dny a kurzy, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, časová rezerva	6	6	4
závěrečná zkouška			2
prázdniny a dny pracovního volna	4	4	4
Celkem	42	42	42

6 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Zaměření pro obsluhu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením pro obsluhu		Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník				
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Počet hodin přídavných školou	Celkový počet hodin ŠVP	Název předmětu ŠVP	Počet hodin ŠVP
Český jazyk	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Český jazyk a literatura	3
Dva cizí jazyky	10	0	0	10	<i>Celkem za předměty</i>	10
					Anglický jazyk / první	6
					Německý jazyk / druhý	4
Společenskovědní vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Občanská nauka	3
Přírodovědné vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Základy přírodních věd	3
Matematické vzdělávání	3		0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Matematika	3
Estetické vzdělávání	2	0	0	2	<i>Celkem za předměty</i>	2
					Český jazyk a literatura	2
Vzdělávání pro zdraví	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Tělesná výchova	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Informatika	3
Ekonomické vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Ekonomika	3
Výroba pokrmů	10	4,5		14,5	<i>Celkem za předměty</i>	14,5
					Základy technologie	1,5
					Technologie pro číšníky	2
					Potraviny a výživa	3
					Zařízení provozoven	0,5
					Odborný výcvik	7,5
Odbyt a obsluha	7	39,5	3	49,5	<i>Celkem za předměty</i>	49,5
					Základy stolničení	1,5
					Stolničení pro číšníky	4
					Zařízení provozoven	0,5

					Odborný výcvik	6
					Odborný výcvik pro číšníky	37,5
Komunikace ve službách	2	0	0	2	<i>Celkem za předměty</i>	2
					Administrativa	0,5
					Odborný výcvik	1,5
Celkem	52	44	3	99		99

Zaměření pro výrobu pokrmů:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením pro výrobu pokrmů	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233,					
	147 00, Praha 4 – Braník					
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Počet hodin přidanych školou	Celkový počet hodin RVP	Název předmětu ŠVP	Počet hodin ŠVP
Český jazyk	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Český jazyk a literatura	3
Dva cizí jazyky	10	0	0	10	<i>Celkem za předměty</i>	10
					Anglický jazyk / první	6
					Německý jazyk / druhý	4
Společenskovední vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Občanská nauka	3
Přírodovědné vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Základy přírodních věd	3
Matematické vzdělávání	3		0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Matematika	3
Estetické vzdělávání	2	0	0	2	<i>Celkem za předměty</i>	2
					Český jazyk a literatura	2
Vzdělávání pro zdraví	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Tělesná výchova	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Informatika	3
Ekonomické vzdělávání	3	0	0	3	<i>Celkem za předměty</i>	3
					Ekonomika	3
Výroba pokrmů	10	41	3	54	<i>Celkem za předměty</i>	54
					Základy technologie	1,5
					Technologie pro kuchaře	4
					Potraviny a výživa	3

					Zařízení provozoven	0,5
					Odborný výcvik	7,5
					Odborný výcvik pro kuchaře	37,5
Odbyt a obsluha	7	3		10	<i>Celkem za předměty</i>	<i>10</i>
					Základy stolničení	1,5
					Stolničení pro kuchaře	2
					Zařízení provozoven	0,5
					Odborný výcvik	6
Komunikace ve službách	2	0	0	2	<i>Celkem za předměty</i>	<i>2</i>
					Administrativa	0,5
					Odborný výcvik	1,5
Celkem	52	44	3	99		99

Prokázání skutečnosti, že stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin závazně stanovené v RVP jsou realizovány v ŠVP:

Zaměření pro obsluhu

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením pro obsluhu	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník			
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin dle RVP	Skutečný počet vyučovacích hodin v ŠVP ve vyučovacích předmětech	Vzdělávání realizované dle ŠVP mimo vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin nad rámec stanoveného minima dle RVP
český jazyk	96	96		0
dva cizí jazyky	320	320		0
společenskovědní vzdělávání	96	96		0
přírodovědné vzdělávání	96	96		0
matematické vzdělávání	96	96		0
estetické vzdělávání	64	64		0
vzdělávání pro zdraví	96	96		0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	96	96		0
ekonomické vzdělávání	96	96		0
výroba pokrmů	320	464		144
odbyt a obsluha	224	1584		1360
komunikace ve službách	64	64		0
disponibilní hodiny	1408			
celkem	3072	3168	0	1504

Zaměření pro výrobu pokrmů:

65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením pro výrobu pokrmů	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00, Praha 4 – Braník			
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin dle RVP	Skutečný počet vyučovacích hodin v ŠVP ve vyučovacích předmětech	Vzdělávání realizované dle ŠVP mimo vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin nad rámec stanoveného minima dle RVP
český jazyk	96	96		0
dva cizí jazyky	320	320		0
společenskovední vzdělávání	96	96		0
přírodovědné vzdělávání	96	96		0
matematické vzdělávání	96	96		0
estetické vzdělávání	64	64		0
vzdělávání pro zdraví	96	96		0
vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	96	96		0
ekonomické vzdělávání	96	96		0
výroba pokrmů	320	1728		1408
odbyt a obsluha	224	320		96
komunikace ve službách	64	64		0
disponibilní hodiny	1408			
celkem	3072	3168	0	1504

7 Popis zajištění výuky v ŠVP

7.1 Materiální zajištění

Efektivní výuka podle tohoto školního vzdělávacího programu vedoucí k požadovaným výsledkům vzdělávání a ke kvalitně připraveným absolventům, kteří se bez problémů uplatní v praxi, vyžaduje odpovídající materiální zabezpečení, a to především:

- 1) kmenové učebny vybavené školním nábytkem, tabulí a multimediální a prezentační technikou
- 2) učebny určené pro dělení tříd na skupiny se stejným vybavením jako kmenové
- 3) odborná učebna informačních a komunikačních technologií vybavená speciálním ergonomickým školním nábytkem, serverem, počítačovou sítí, žákovskými stanicemi, tiskárnou a audiovizuální technikou; minimální softwarové vybavení Windows XP, textový editor, tabulkový procesor, databázový systém, grafický procesor, internetový prohlížeč, emailový klient, antivirová ochrana, program na výuku psaní na klávesnici, program na výuku HACCAP
- 4) odborná učebna pro technologickou přípravu pokrmů vybavená základními stroji a zařízeními, jako např. univerzální šlehací a hnětací stroj, trouba / konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení – lednice / chladicí box, ruční mixer, šlehač, nádobí a běžné drobné kuchyňské nástroje a náčiní .
- 5) odborná učebna pro výuku stolničení vybavená např. barovým pultem, baristickými potřebami, el. mixérem, vinotékou, myčkou, výrobníkem ledu, chladícím zařízením, sklem, porcelánem, příbory apod.
- 6) odborná učebna pro výuku cizích jazyků vybavená multimediální a prezentační technikou, množstvím didaktických a metodických pomůcek
- 7) odborná učebna pro vzdělávání pro zdraví vybavená nářadím a náčiním, které podporuje všestranný rozvoj žákovy osobnosti
- 8) další prostory podporující výchovně vzdělávací proces školy (např. kabinety pro vyučující, kanceláře vedení školy a ekonomického úseku, nezbytné prostory pro uložení nářadí, náčiní, učebních a jiných pomůcek a didaktických prostředků, prostor na odpočinek a osobní hygienu žáků i zaměstnanců školy atd.)
- 9) učební a výukové texty a materiály akcentující nejnovější poznatky z oboru.

Efektivní výuka dále vyžaduje pracoviště praktického vyučování (odborného výcviku) vybavené např. těmito stroji a zařízeními: univerzální šlehací a hnětací stroje, stroje na tepelnou úpravu – sporáky, el. trouby, mikrovlnné trouby, konvektomaty, horkovzdušné trouby, varné kotle, varné pánve, fritézy, tály, grily, ohřevné vany, termoporty, zadělávací stroje na těsta, ponorný mixér – Kango, příruční ponorné mixéry, šlehače, elektrický kutr, nářezové elektrické stroje, stroje a zařízení na balení, roner, chladicí a mrazicí zařízení – lednice, boxy, mrazáky, šokery, kávovary, kávomlýnky, odšťavňovače, římský hrnec, režony, výčepní zařízení – pulty, výdejní pulty, vinotéky, desky na ohřev pokrmu u stolu hosta, barové myčky, výrobníky ledu apod.

Škola tato pracoviště zajišťuje tak, že uzavírá Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování s právníky a fyzickými osobami majícími oprávnění k podnikání v oblasti gastronomie.

Všechny učebny a pracoviště odborného výcviku musí splňovat požadavky BOZP a PO a umožňovat individuální práci žáků, která je základem trvalého zafixování vzdělávacích obsahů, dovedností a návyků.

Ke dni vydání tohoto ŠVP škola disponuje všemi výše uvedenými materiálními zdroji v dostatečném množství.

7.2 Personální zajištění

Výuku podle ŠVP Kuchař-číšník vyžaduje výuku kvalifikovanými vyučujícími podle zákona 563/2004 Sb., kteří se po dobu své pedagogické činnosti dále vzdělávají.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků musí být promyšleno tak, aby jejich nové poznatky a zkušenosti zrcadlily především nejnovější vývoj a trendy v oblasti gastronomie. Kromě této odborné složky je žádoucí, aby se již kvalifikovaní vyučující dále vzdělávali také v oblasti pedagogických věd v podobě různých metodických a didaktických seminářů, workshopů a konferencí. Kromě externího dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků je žádoucí, aby škola připravovala rovněž interní školení a workshopy, které budou akcentovat aktuální potřeby a požadavky pedagogického sboru jako celku (např. interní školení týkající se práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo školení školního metodika).

Kromě kvalifikovaných vyučujících jsou jednou z personálních podmínek a požadavků tohoto školního vzdělávacího programu také kvalifikovaní další pedagogičtí pracovníci, kteří také vykonávají výchovnou a poradenskou činnost ve škole podle vyhlášky 72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb a školských poradenských zařízeních. Těmito pedagogickými pracovníky jsou školní psycholog, výchovný poradce a školní metodik sociálně-patologických jevů.

Realizace praktického vyučování vyžaduje tým kvalifikovaných instruktorů odborného výcviku, neboť procvičování dovedností žáků na pracovištích právnických a fyzických osob probíhá pod jejich vedením. Podmínky pro výkon funkce instruktora odborného výcviku jsou stanoveny v platné legislativě.

V neposlední řadě je nezbytnou podmínkou pro efektivní a úspěšnou realizaci tohoto školního vzdělávacího programu, aby celý edukativní proces byl řízen zkušeným a erudovaným týmem vedení školy. I v této oblasti je naprostou samozřejmostí další vzdělávání a sbírání zkušeností těchto školních manažerů. Požadavky na minimální vzdělání vedení školy vychází rovněž z platných právních předpisů, a to ze zákona č. 563/2004 Sb.

8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Škola identifikovala jako své klíčové sociální partnery jednak potenciální zaměstnavatele absolventů – gastronomické podniky, vysoké školy gastronomického zaměření a zájmová sdružení uvedených zaměstnavatelů a jednak rodiny žáků..

Škola chápe potencionální zaměstnavatele jako klíčové představitele světa práce, kteří samozřejmě nepřímo ovlivňují vzdělávací nabídku školy i poptávku po kvalifikovaných pracovnících. V rámci spolupráce s potencionálními zaměstnavateli absolventů se škola zaměřuje na spolupráci s takovými zaměstnavateli, kteří jsou schopni a ochotni uzavřít se školou současně Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování. S těmito zaměstnavateli škola udržuje pravidelný kontakt, zjišťuje jejich personální potřeby a požadavky na zaměstnance se zaměřením na požadované kompetence. Škola s těmito partnery pravidelně konzultuje i obsah ŠVP, zejména v oblasti odborných předmětů a praktického vyučování. V rámci spolupráce umožňuje škola zaměstnavatelům oslovovat žáky školy a nabídnout jim odpovídající pracovní uplatnění. Děje se tak zejména pomocí elektronické nástěnky ve školním informačním systému Moodle, kde jsou žákům k dispozici nabídky konkrétních partnerských zaměstnavatelů. Spolupráce se zaměstnavateli je využívána též k rozšíření i průřezového tématu Člověk a svět práce, které bylo realizováno v předešlém vzdělávání žáků při získávání středního vzdělání s výučním listem. Konkrétně jde zejména o to, že pracovníci – personalisté těchto zaměstnavatelů navštěvují školu a pořádají pro žáky besedy týkající se vhodného způsobu nalezení uplatnění na trhu práce, např. jak zvolit první zaměstnání, jak se připravit na přijímací pohovor, jak napsat životopis. Na poli sociálního partnerství s vysokými školami jsme si jako strategického partnera zvolili Vysokou školu hotelovou v Praze. Tato volba není náhodná, jedná se o renomovanou vysokou školu gastronomického zaměření. Vedle gastronomie se tato škola zaměřuje také na ekonomické vědy. Lze tedy říci, že drtivá většina absolventů naší školy, pokud jde – po nástavbovém studiu - studovat na vysokou školu, volí právě školu takového typu. Letité partnerství nám umožnilo konzultovat s odborníky z této vysoké školy námi vytvářené ŠVP s požadavky, které klade vysoká škola na své uchazeče. Kromě toho naši učitelé odborných předmětů si doplňují a rozšiřují svoji kvalifikaci na této vysoké škole, což umožňuje propojení nejnovějších trendů vyučovaných v současné době na vysokých školách se středoškolskou výukou.

Škola je také členem zájmových sdružení zaměstnavatelů, např. Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska; Asociace hotelů a restaurací ČR; Asociace kuchařů a cukrářů ČR; Asociace číšníků ČR; České barmanské asociace. Členství v těchto organizacích škole umožňuje účastnit se kongresů, seminářů a podobných akcí a získávat zde cenné informace ke zlepšování zejména odborné profilace absolventů v kontextu aktuálních požadavků zaměstnavatelů.

V oboru Kuchař-číšník neustále roste konkurence, což je motivací pro školu, aby její absolventi na trhu práce vynikali nad absolventy ostatních středních odborných škol.

Druhou skupinu sociálních partnerů školy tvoří rodiny žáků. Ty právem tvoří rozhodující především sociální ale i kulturní prostředí a zázemí pro vzdělávání žáků. Mají také rozhodující vliv na volbu studijního oboru žáků. Na tomto poli dochází k neustálému kontaktu rodiny a školy. Škola se snaží rodinám žáků vycházet vstříc a přizpůsobovat se jejich potřebám a opodstatněným požadavkům. V posledních letech se setkáváme s rostoucím nezájmem rodin o proces vzdělávání jejich dětí. Škola proto musí volit takové cesty a formy sociálního partnerství, které budou pro obě strany přijatelné a přínosné především pro žáka.

9 Učební osnovy předmětů

V níže uvedených učebních osnovách jsou vyjádřeny výsledky a obsah vzdělávání v jednotlivých vyučovacích předmětech. Hodinová dotace jednotlivých vyučovacích předmětů vychází z učebního plánu a z přehledu rozpracování obsahu vzdělávání v rámcovém vzdělávacím programu.

Před samotnými učebními osnovami je uvedena přehledná shrnující tabulka s názvy vyučovacích předmětů a konkrétními počty vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících s uvedením celkového počtu vyučovacích hodin za konkrétní předmět za celou dobu vzdělávání.

Učební osnovy jednotlivých předmětů obsahují:

- a) pojetí vyučovacího předmětu, popis obecných cílů a didaktické pojetí předmětu, jeho přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů, dále pak popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu a způsobu hodnocení žáků
- b) konkrétní rozpracování učiva daného vyučovacího předmětu do jednotlivých ročníků je uveden v příloze; v přehledné tabulce každého vyučovacího předmětu je uvedeno nejen učivo a výsledky vzdělávání, ale také konkrétní klíčové a odborné kompetence, které žáci prohlubují, průřezová témata, mezipředmětové vztahy a doporučené hodinové dotace.

Při realizaci školního vzdělávacího programu je pro vyučující závazný rozpis učiva daného vyučovacího předmětu do ročníků.

Pořadí a hodinové dotace jednotlivých témat slouží jako návod a doporučení pro realizaci školního vzdělávacího programu v praxi a nejsou tedy pro vyučující závazné.

Preambule:

Administrativa napomáhá žákům proniknout do oblasti běžné agendy a tvorby písemností. Přípravuje žáky k tomu, aby byli schopni ovládat klávesnici desetiprstovou technikou, vytvářet a vyplňovat formuláře a různé druhy písemností s využitím předností textových editorů a efektivně pracovat s prostředky kancelářské techniky. Učí žáky jednat samostatně a cílevědomě, vyhledávat informace z různých zdrojů, ověřovat jejich věrohodnost, písemně komunikovat tak, aby dokázali vhodně prezentovat svou firmu nebo svou osobu.

Obecné cíle:

Předmět Administrativa je vyučována ve třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Komunikace ve službách. Učivo je rozděleno do kategorií tak, aby žáci byli schopni samostatně zpracovávat administrativní písemnosti z obchodní korespondence, personální písemnosti a právní písemnosti. Nedílnou součástí učiva je také desetiprstová hmatová technika ovládnutí klávesnice.

Největší důraz je kladen na to, aby žáci porozuměli významu těchto písemností a dokázali je použít pro svou osobní potřebu nebo tyto znalosti a dovednosti uplatnili ve svém budoucím zaměstnání.

Znalosti administrativy uplatní žáci v dalších předmětech, např. v Občanské nauce či Stolničení.

Výuka administrativy směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili, že administrativa je nedílnou součástí běžného i pracovního života lidí
- dodržovali zákony a normy v oblasti administrativy a korespondence (Obchodní zákoník, Zákoník práce, normy pro tvorbu dokumentů apod.)
- byli schopni přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly a převzít za ně plnou zodpovědnost
- pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky, kde každý žák pracuje na vlastním počítači. Učebny jsou vybaveny dataprojektorem s plátnem, audio-reprodukční technikou a scannerem, který je připojen k počítači vyučujícího a na všech žákovských počítačích je kromě standardního programového vybavení nainstalován výukový program určený k výuce a procvičování desetiprstové hmatové metody ovládnutí klávesnice. Počítače jsou připojeny k internetu.

Při výuce obchodní korespondence používáme též metody výkladu. Doplněna je prezentací ukázek obchodních dopisů uvedených v programu Moodle. Po metodě výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh.

Hodnocení:

Na začátku ročníku převládá výuka desetiprstové metody psaní na klávesnici. Z toho důvodu je hodnocení založeno převážně na průběžném prověřování praktických dovedností. V průběhu ročníku je hlavní náplní obchodní korespondence. Hodnocení je zaměřeno na samostatné vypracování zadaných úkolů. Součástí hodnocení je aktivita žáků v hodinách.

Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny. Klasifikace žáků vychází z Klasifikačního řádu školy.

Při hodnocení je kladen důraz na:

- získání praktických dovedností desetiprstové hmatové techniky
- schopnost volit vhodnou úpravu obchodních dopisů v souladu s normalizovanou úpravou
- schopnost reagovat na vzniklou situaci vhodným obchodním dopisem
- schopnost samostatně vyhotovovat obchodní dopisy

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Administrativa napomáhá rozvoji mnoha klíčových kompetencí:

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného písemného projevu a uměli jej použít adekvátně k pracovní či soukromé situaci. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a své myšlenky prezentovat v souladu s normalizovanou úpravou. S ohledem na učivo administrativy je kladen důraz na schopnost žáků zpracovat obchodní písemnosti. Učitel podněcuje žáky, aby získané poznatky používaly k realizaci různých obchodních či profesních situací.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- zpracovávat administrativní a pracovní písemnosti

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou systematicky vedeni k zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a chování, dokázat přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

V rámci rozvoje kompetencí k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám jsou žáci učitelem systematicky vedeni k tomu, aby získávali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru či o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky. Učí se vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Kompetence jsou rozvíjeny v celém ročníku. Při psaní "všema deseti" se žáci setkávají s novými aplikacemi a učí se je používat k rozvoji vlastní osobnosti.

Rozvíjeny jsou zejména tyto kompetence:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- učit se používat nové aplikace

- učit se používat nové aplikace

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Administrativa je propojena s dalšími předměty. Zejména jsou to:

Český jazyk a literatura- administrativa čerpá ze znalostí ČJ (pravopis, formy, stylizace, věcná formulace)

Informatika - administrativa vychází ze znalostí textového a tabulkového editoru.

Občanská nauka - právo (pracovní smlouva, plná moc)

Základy stolničení, technologie - (psaní objednávek)

V rámci administrativy aplikujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Výuka klade důraz na upevňování pocitu odpovědnosti, schopnosti komunikace a tolerance.

Člověk a svět práce

V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život. Získávají schopnost dohledat nabídku zaměstnání a aktivně se o něj ucházet. Učí se předvídat požadavky zaměstnavatelů. Žáci si rovněž v průběhu výuky osvojují schopnost verbální komunikace při důležitých jednáních, zejména při sestavování žádostí o místo a psaní profesních životopisů.

Informační a komunikační technologie

Zadávané úkoly vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Vypracovávání zadaných úloh vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

Základní výcvik ovládnutí klávesnice

B1 T1 - píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti

Informatika

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- učit se používat nové aplikace

- seznámení s psacím zařízením a ergonomií
- desetiprstá hmatová metoda

6**Celkem za blok B1**

B2 T1 základní pravidla tvorby obchodních dopisů, využití techniky v komunikaci

Informatika

Český jazyk

- informační a komunikační technologie

- používá textový editor jako nástroj pro tvorbu dokumentů, volí vhodnou úpravu textu
- vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcné, jazykové a formálně správné v souladu s normalizovanou úpravou

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- základní formy písemného styku
- normalizovaná úprava
- práce v textovém editoru: formát písma, odstavce, řádkování, nastavení okrajů, členění textu, zvýrazňování, záhlaví a zápatí
- druhy písemností
- stylizace a psychologie obchodních dopisů
- psaní adres

6**Písemnosti při obchodování**

T2 - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním provozem věcné, jazykové a formálně správné, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností
- vytvoří obchodní písemnosti v textovém procesoru

Informatika

Český jazyk

- komunikace

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

- písemnosti při uzavírání kupních smluv - popíráčka, nabídka, objednávka
- písemnosti při plnění kupních smluv - dodací list
- písemnosti při porušování obchodních smluv - urgence, reklamacie, upomínka
- textový procesor (ms word)

4**Personální písemnosti**

T3 - vyhotovuje písemnosti personálního charakteru
- vytvoří personální písemnosti v textovém procesoru

Informatika

Český jazyk

- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty

- psaní profesních životopisů

- pracovní poměr

- pracovní smlouva

- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

- personální písemnosti - žádost o místo, životopis
- písemnosti týkající se pracovního poměru
- dohoda o hmotné odpovědnosti, dohoda o provedení práce, dohoda o pracovní činnosti, výpověď
- textový procesor (ms word)

2**Písemnosti právního charakteru**

T4 - má přehled o základních písemnostech právního charakteru
- vytvoří právní písemnosti v textovém procesoru

Informatika

Český jazyk

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- plná moc
- dlužní úpis a potvrzenka
- textový procesor (ms word)

1

Předmět: Administrativa		Ročník: 3	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání		Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy					
		Průřezová témata					
B2	T5	Písemnosti spojené se stravovacím provozem	- vyhotovuje písemnosti spojené se stravovacím provozem věcně, jazykové a formálně správně - vytváří písemnosti spojené se stravovacím provozem v textovém procesoru		- zpracovávávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	- jídelní a nápojový lístek	2
Informatika							
Český jazyk							
					Celkem za blok	B2	10
					Celkem za ročník	3	16
					Administrativa		
					Celkem za předmět		16

Preambule:

Předmět Anglický jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Anglický jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Anglického jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Anglický jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně A2+ podle Společného evropského rámce. Předmět Anglický jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura a Druhým cizím jazykem.

Učivo v předmětu Anglický jazyk obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích a kulturách.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Anglický jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu týkající se např. přípravy pokrmů, vybavení kuchyně a restaurace apod. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 20% z celkové slovní zásoby. Dále žáky seznamuje s kulturou, geografii, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v cizím jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- znali realie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učivo předmětu Anglický jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Velmi důležitou funkci má ve výuce metoda projektová, která umožňuje žákům použít a propojit osvojené znalosti a dovednosti z několika předmětů a to zejména se znalostmi z Občanské nauky, Českého jazyka a literatury, odborných předmětů a Odborného výcviku. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. Téma a druh projektu jsou voleny konkrétním vyučujícím v konkrétní jazykové skupině dle jejího složení a zájmů žáků. Vyučující při přípravě daného projektu vychází z vybraných poznatků jak všeobecného tak i odborného charakteru. Hlavním cílem všech projektů je bližší poznání anglicky mluvících zemí, jejich kultury, historie, geografie, umění, tradic a společenských zvyklostí.

Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcky žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Anglický jazyk vychází z klasifikačního řádu školy.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti.

Při hodnocení ústního projevu studentů se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu studentů se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Anglický jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky vytváří u žáků pozitivní vztah k učení, učí je ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů a témat projektové výuky pak žáky přiměje uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), požítovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskusi následující výkonu jejich spolužáka (spolužáků) pak učitel rozvíjí schopnost žáka sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí. Spolu se vzdělávacími systémy jak v ČR tak ve světě se žáci seznamují s možnostmi svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci Anglického jazyka ty nejdůležitější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky a jsou následující:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - žáci napíší formální a neformální email, dopis, pohlednici, popis, vyprávění
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - studenti vyplní formulář, přihlášku, odpoví na inzerát, sestaví jídelní a nápojový lístek
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku - (pracovní listy)
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si žáci vedli záznamy

zapisky

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) - žáci popíší složení pokrmů, přípravu pokrmů, jídelní a nápojový lístek, vybavení restaurace a kuchyně, pracovní pozice v restauraci, vytvoří objednávku jídla atd.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální kompetence a sociální - kompetence mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas aj. V rámci seznamování s odlišnými kulturami je pak prohlubována kompetence přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Spolu s nimi si také žák začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky anglického jazyka, žáci se celé tři roky seznamují s odlišnými kulturami, a proto jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování a morálních principů, k rozvoji aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě. V rámci realizace tematického okruhu Životní prostředí žáci nabývají kompetence chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje a uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit různé pracovní i životní problémy. Žák se má naučit určit jádro určitého problému, získat informace potřebné k řešení, navrhnout způsoby řešení a hlavně si veškeré informace kriticky ověřovat. Žák má dokázat bez ostychu prezentovat svůj názor, zároveň respektovat názor druhých a při řešení problémů spolupracovat v rámci týmu a získat tak to nejlepší řešení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k získávání informací z otevřených zdrojů, aby pracovali s internetem jako se specifickým informačním zdrojem a dokázali k jeho obsahu přistupovat kriticky a obezřetně. Žáci si vštěpují schopnost nalézat relevantní informace z webového prostředí. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Učitel rozvíjí v žácích odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení hlavně v rámci své jazykové vybavenosti a učí je vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v anglickém jazyce.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Anglický jazyk je natolik široký, že propustuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Druhého cizího jazyka, Občanské nauky a Odborného výcviku. Znalosti Českého jazyka a literatury a Druhého cizího jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Odborné praxe aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází a následně při projektové výuce. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání kultura, a téma Člověk a svět práce. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti anglického jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života. Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi a to jak ve skupinách, tak ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života, jako jsou stížnosti zákazníků, reklamace jídel v restauraci apod. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o anglicky mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Člověk a svět práce:

Ve výuce je kladen důraz na osvojení odborné slovní zásoby a frází, za účelem komunikace v pracovním prostředí. Žáci si v hodinách procvičují rozhovory z pracovního prostředí, sestavují jídelní lístek, popisují pokrmy a nápoje, různé pracovní činnosti, pracovní pozice, pracovní postupy. V rámci tematického okruhu Práce a zaměstnání, v rámci písemné a verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce se žáci seznamují s možnostmi své kariéry a její společenskou prestiží, následně žáci sestavují žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, píšou profesní životopisy a průvodní (motivační) dopisy a nacvičují si konkrétní situace výběrového řízení.

Téma Vzdělávání pak žáky seznámí se nutností celoživotního vzdělání a možnostmi studia v zahraničí, kdy si navíc osvojí srovnání soustavy školního vzdělávání v ČR a anglicky mluvících zemí.

Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí vyplňovat dotazníky, psát formální a neformální emaily a dopisy.

Člověk a životní prostředí:

Toto průřezové téma je realizováno v podobě tematického okruhu Příroda a životní prostředí, kdy se žáci pomocí tematicky zaměřených textů a řízených diskuzí seznamují se současnými klimatickými změnami; se způsoby ohrožování ovzduší, vody, půdy, atd. a nalézají možnosti a způsoby řešení různých environmentálních problémů a prevence negativních jevů. Téma Bydlení pak žáky seznámí s možnými vlivy prostředí na lidské zdraví (např. argumentace pro a proti životu na vesnici vs. ve městě).

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Úvod do studia anglického jazyka	Český jazyk a literatura	<ul style="list-style-type: none"> - vhodné používá překladové a jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	<ul style="list-style-type: none"> - vhodné používá překladové a jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Všeobecný tematický okruh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - úvod do studia anglického jazyka - osobní údaje - představení své osoby <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis - abeceda - číslovky - zájmena - slovesa "být" a "mít" v přítomném čase <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozdravy <p>Odborná slovní zásoba a její tvoření:</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní potraviny - ovoce a zelenina - nápoje 	12
B1 Celkem za blok								
B2	T1	Rodina a rodinný život	Český jazyk a literatura Občanská nauka	<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje přítomný prostý čas - rozlišuje předložky času - dodržuje slovosled anglické věty - používá odpovídající tvary sloves - tvoří jednoduché věty v přítomném prostém času - krátce pohovoří o svých zálibách a zálibách svých nejbližších - napíše dopis kamarádovi, ve kterém se představí a použije základní osobní údaje - tvoří otázky v přítomném prostém času - vyjádří frekvenci děje a zeptá se na obvyklou činnost 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve 	<p>Všeobecný tematický okruh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodina a rodinný život - osobní údaje - dům a domov <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas prostý a slovesa like, dislike, hate - kladné a záporné věty, otázky - základní přehled zájmen <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - příjem rezervací v restauraci - vzkaz <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prosba - žádost - poděkování <p>Odborná slovní zásoba a fráze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v restauraci 	14	
B2 Celkem za blok								

Předmět: Anglický jazyk/první		Ročník: 1	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy						
		Průřezová témata						
B3	T1	Sport, volný čas a zábava	<ul style="list-style-type: none"> - vyslovuje srozumitelně co nejlépe přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka - rozumí otázkám v rozhovoru, postihne hlavní informace v slyšeném hovoru - rozumí hlavním bodům novinového článku, rozumí obsahu čtené a slyšené písně - postihne specifické informace v textu - zeptá se jiných na jejich zájmy a koníčky a na podobné otázky odpoví - zeptá se kamaráda na oblíbené a neoblíbené činnosti a na podobné otázky odpoví - sestaví a napíše leták - oznámení o akci 			<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<p>Všeobecný tematický okruh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sport - volný čas a zábava - každodenní život - péče o zdraví <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas prostý a slovesa can, like, dislike, hate - kladné a záporné věty, otázky - frekvenční příslovce - rozkazovací způsob <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha v baru - návod cesty uvnitř 	14
			B3			Celkem za blok		
B4	T1	Škola, vzdělání	<ul style="list-style-type: none"> - v slyšeném textu rozliší vyučovací předměty - rozumí krátkému naučnému textu a postihne jeho hlavní body - rozumí školním a pracovním pokynům - vyhledá v naučném textu specifické informace - rozumí slyšenému i čtenému popisu, jak se někam dostat - popíše, co a kdo se nachází v dané místnosti, na daném místě / v prostoru - vyřídí, jak si představuje ideální školu - podá instrukce, jak se v budoucím dostát - zeptá se kamaráda na jeho školu, na možnosti a povinnosti spojené s pobytem v ní - vyjmenuje výhody a nevýhody vyučování na dálku, svoje stanovisko konfrontuje s ostatními 			<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - 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 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<p>Všeobecný tematický okruh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - škola a vzdělání - zaměstnání <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - there is/are - neurčitá zájmena some/any - vyjádření povinnosti/nutnosti have to/must, - předložky místa - Slovní zásoba a její tvoření: - množné číslo podstatných jmen <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poskytování informací v oblasti osobní a vzdělávací - objednávka služby <p>Odborná slovní zásoba a fráze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukrářství - úprava potravin, ochucování - hotová jídla a jejich hlavní součásti - dezerty a sýry 	14
			B4			Celkem za blok		

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B5 T1	Opakování učiva 1. ročníku	<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 - čte s porozuměním věcné i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - 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 od jiných lidí - 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) - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<p>Všeobecný tematický okruh: - opakování učiva 1. ročníku</p> <p>Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod. - jednoduchý překlad</p> <p>Odborné téma: - souhrnné opakování 1. ročníku - příjem objednávek jídla</p>	10
--------------	-----------------------------------	---	---	--	-----------

			Celkem za blok	B5	10
			Celkem za ročník	1	64

Předmět: Anglický jazyk/první		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy						
		Průřezová témata						
B1	T1	Občianství	<ul style="list-style-type: none"> - přiřadí názvy oblečení a barev k jejich zobrazení - ze slyšeného rozhovoru postihne, co mluvčí právě dělají - postihne hlavní body charakteristiky osoby - rozumí krátkému novinovému článku - popíše, co má někdo na sobě a jak vypadá - pojmenuje aktuální činnosti lidí v dané situaci - postihne situaci na obrázku - sdělí, jak dobře nebo špatně zvládá běžné činnosti - domluví si schůzku - vytvoří e-mailovou pozvánku na večeřek 	<ul style="list-style-type: none"> - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Všeobecný tematický okruh: <ul style="list-style-type: none"> - oblečení - nakupování Jazykové prostředky: <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas průběhový - rozdíly: přítomný čas prostý vs. průběhový - frekvenční příslovce Řečové dovednosti: <ul style="list-style-type: none"> - interaktivní řečová dovednost = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní 		14	
		Občianská nauka			<ul style="list-style-type: none"> Oborová slovní zásoba a fráze Komunikační situace: <ul style="list-style-type: none"> - zboží - placení 			
B2	T1	Jídlo a nápoje	<ul style="list-style-type: none"> - ze slyšeného rozhovoru rozpozná, o čem se lidé baví - v čteném reklamním inzerátu na jídlo vyhledá specifické informace - rozumí hlavní myšlence čteného textu, vyhledá v něm konkrétní informace - rozumí obsahu krátkého čteného popisu různých restaurací - sdělí, co měl k jídlu - zeptá se na množství, řekne, kolik čeho je - objedná si jídlo a pítí v kavárně nebo prodejně rychlého občerstvení - reaguje na reklamní inzerát restaurace a rezervuje si v ní příležitostní oslavu - domluví se v restauraci v pozici zákazníka i číšníka - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvidatelné situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých 	<ul style="list-style-type: none"> Všeobecný tematický okruh: <ul style="list-style-type: none"> - jídlo a nápoje - služby Jazykové prostředky: <ul style="list-style-type: none"> - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - určitý a neurčitý člen - vyjádření "nějaký", "několik", "něco" - způsobová slovesa Oborová slovní zásoba a fráze Komunikační situace: <ul style="list-style-type: none"> - objednávka v restauraci - občerstvení - popis pokrmů - instrukce - pracovní postup 		14	
		- kultura						
		- náboženství						
					Celkem za blok B1			14
								14
					Celkem za blok B2			14

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T1	Cestování	<ul style="list-style-type: none"> - rozumí obsahu běžného turistického prospektu - v slyšeném textu rozpozná, o jakých památkách se hovoří - rozumí hlavním bodům popisu sledu událostí běžného víkendu mladých lidí - postihne sled událostí v čteném textu - rozumí telefonnímu vzkazu - sdělí, jakými schopnostmi a dovednostmi disponuje kamarád - převede přičtený příběh - nechá kamarádovi vzkaz po telefonu - zeptá se kamaráda na jeho dovednosti a na stejnou otázku odpoví - vytvoří prospekt pro turisty - předá telefonní vzkaz - 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"> - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné v komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturu, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah 	<p>Všeobecný tematický okruh: - cestování</p> <p>Jazykové prostředky: - minulý čas sloves "byť" a "moci" - minulý čas pravidelných sloves - kladné věty - vyjádření následnosti děje</p> <p>Oborová slovní zásoba a fráze</p> <p>Komunikační situace: - návod na cestu venku - dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě - informování se na službu - nakupování jídelnek a vstupenek</p>	14
B4	T1	Kultura a cestování	<ul style="list-style-type: none"> - přiřadí národnosti k odpovídajícím názvům států - rozumí hlavní myšlence čteného životopisného příběhu a vyhledá v textu specifické informace - v slyšeném rozhovoru postihně hledaná slova - vypráví o minulé události - napíše o významných událostech a úspěších významné osobnosti - napíše e-mail kamarádovi, ve kterém popíše svůj minulý víkend - zeptá se kamaráda, co dělal minulý víkend, a na stejnou otázku odpoví - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika země daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů v jiných vyučovacích předmětech - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidí nebo zážitky ze svého prostředí - 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 	<p>Celkem za blok B3</p> <ul style="list-style-type: none"> - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - 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 	<p>Tematický okruh: - kultura - cestování - Česká republika - země dané jazykové oblasti</p> <p>Jazykové prostředky: - slovní spojení se slovesy minulý čas nepravidelných sloves - zápor a otázka v minulém čase</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka: - vybrané poznatky všeobecného i dobového charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice</p> <p>Oborová slovní zásoba</p> <p>Jazykové situace: - obraty k zahájení a ukončení komunikace - vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí</p> <p>Komunikační situace: - uvedení do společnosti - stížnosti - komplikované telefonní rozhovory</p>	14
		Celkem za blok B4				14

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B5	T1	Opakování učiva 2. ročníku	<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 - čte s porozuměním věcné i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i veldější myšlenky - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvidatelných situací - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - 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 od jiných lidí - 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) - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve 	<p>Všeobecný tematický celek: - opakování učiva 2. ročníku</p> <p>Řečové dovednosti: - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní dovednost zraková - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.</p> <p>Odborné téma: - souhrnné opakování 2. ročníku</p>	8
-----------	-----------	-----------------------------------	---	---	--	----------

						8
						64

Celkem za blok **B5**
Celkem za ročník **2**

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
B1	T1	Příroda, životní prostředí				<p>- přiřadí geografické pojmy k jejich zobrazením</p> <p>- rozumí hlavním bodům jednoduchých naučných textů o přírodě, přírodních parcích, divokých zvířatech apod. a vyhledá v nich specifické informace</p> <p>- přiřadí jména divokých zvířat k jejich zobrazení</p> <p>- přiřadí typy ubytování na dovolené k jejich vyobrazení</p> <p>- porovná kvalitu a velikost dvou položek</p> <p>- charakterizuje extrémní mezi lidmi, zvířaty, věci, zeměpisnými místy apod.</p> <p>- vyměňuje si s kamarádem názor na "nej-" kolem nás v běžných, známých situacích</p> <p>- napíše pohled z prázdnin, ve kterém sdělí, jak místo vypadá a co tam dělá</p> <p>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech země dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s realitami mateřské země</p> <p>- na základě sluchového podnětu napíše krátký příběh z dovolené</p>	<p>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</p> <p>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</p> <p>- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spolupovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</p> <p>- posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích</p>	<p>Všobecný tematický okruh: - příroda - životní prostředí</p> <p>Jazykové prostředky: - stupňování přídavných jmen - vyjádření "rád bych" / "chtěl bych" - člen u zeměpisných názvů - příslovce míry - předložky místa</p> <p>Oborová slovní zásoba</p> <p>Odborné téma: - víno</p>	14
B2	T1	Práce, zaměstnání				<p>- v slyšeném vyprávění rozpozná konkrétní informace</p> <p>- rozumí informativnímu článku</p> <p>- postihne hlavní myšlenku krátkého novinového článku</p> <p>- rozumí hlavní myšlence a hlavním bodům článku v časopise</p> <p>- popíše a stručně charakterizuje běžná povolání</p> <p>- sdělí, jaké má plány do budoucna</p> <p>- gramaticky správně formuluje předpověď své budoucnosti</p> <p>- napíše žádost o práci na léto a stručně v ní popíše svoje zkušenosti a schopnosti</p> <p>- vyměňuje si s kamarádem názor na povahu různých povolání</p> <p>- diskutuje s kamarády výhody a nevýhody brigády</p> <p>- sdělí kamarádovi svůj problém, zeptá se na radu a naopak</p> <p>- ověří i sdělí získané informace písemně</p> <p>- zaznamená vzkazy volajících</p>	<p>Všobecný tematický okruh: - práce a zaměstnání - osobní údaje a životopis</p> <p>Jazykové prostředky: - přípony "-er", "-or", "-ist" - vyjádření budoucího děje - "měl bych"/ "neměl bych"</p> <p>Řečové dovednosti: - interaktivní řečová dovednost = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná</p> <p>Oborová slovní zásoba a fráze</p> <p>Jazykové funkce: - vyjádření zklamání, naděje, obavy, projevu radosti</p> <p>Komunikační situace: - sjezdání schůzky - žádost o zaměstnání - pracovní pohovor, jednání s budoucím zaměstnavatelem - pracovní pozice - oficiální nebo obchodní dopis</p>	20	
Celkem za blok B1						14			
Celkem za blok B2						20			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 **Projekt** **12**

<p>Odborný výcvik</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - kultura - informační a komunikační technologie 	<p>- 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</p> <p>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsob vyjádření srozumitelné pro posluchače</p> <p>- přeloží text a požívá slovníky i elektronické</p> <p>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka</p> <p>- ověří si i sdělí získané informace písemně</p> <p>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu</p> <p>- sdělí a zdůvodní svůj názor</p> <p>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí</p>	<p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p> <p>- 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</p> <p>- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve</p> <p>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</p> <p>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</p> <p>- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet</p> <p>- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</p> <p>- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</p>	<p>Projekt</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti v oblasti gastronomie
--	---	--	---

Předmět: Anglický jazyk/první		Ročník: 3		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin			
B4	T1	Opakování učiva 3. ročníku			<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 - čte s porozuměním věcné i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i veldější myšlenky - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvidatelných situací - zaznamenává 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 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - 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 od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslouchání učiva 3. ročníku - receptivní řečová dovednost zraková = porozumění monologickým i dialogickým projevům - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod. - jednoduchý překlad 	<ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslouchání učiva 3. ročníku - receptivní řečová dovednost zraková = porozumění monologickým i dialogickým projevům - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod. - jednoduchý překlad 	18		
					Celkem za blok	B4	Celkem za blok	18			
					Celkem za ročník	3	Celkem za ročník	64			
					Celkem za předmět	Anglický jazyk/první	Celkem za předmět	192			

Preambule:

Předmět Český jazyk a literatura vychází ze dvou vzdělávacích oblastí RVP. Oblast Vzdělávání a komunikace v českém jazyce vychovává žáky ke sdílnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Oblast Estetické vzdělávání přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu, podílí se na rozvoji jejich duševního života, utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snaží se přispívat k jejich tvorbě i ochraně.

Obecné cíle:

Předmět Český jazyk a literatura se vyučuje ve všech ročních třídách studia. Učivo tohoto předmětu vychází z RVP, konkrétně ze vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Výsledky vzdělávání v předmětu Český jazyk a literatura nebyly odvozeny pouze z těchto vzdělávacích oblastí, ale také z klíčových kompetencí, cílů středního vzdělávání a profilu absolventa. Předmět Český jazyk a literatura souvisí s vyučovacím předmětem Občanská nauka, Cizí jazyk, Odborný výcvik.

Učivo předmětu Český jazyk a literatura obsahuje mluvnici, gramatiku, slohovou výchovu, práci s textem, kulturu a dějiny české i světové literatury. Učí žáky rozvíjet komunikační kompetenci a naučit je užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáka. Estetické vzdělávání utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snaží se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Podílí se rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. Literární výchova kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl (krátké ukázky z díla probíraného autora) vede i k celkovému přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře. 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.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český 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 na daná témata předmětu Český jazyk a literatura
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
- získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa
- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti
- chápali význam umění pro člověka
- 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

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učivo předmětu Český jazyk a literatura se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Důraz je kladen na využívání různých forem (hromadná, partnerská, skupinová, samostatná) a metod práce (rozhovor, práce s textem, řešení problémů, situační a inscenační metody, didaktické hry). Výuka je založena na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Základními metodami je práce žáků s verbálními (denní tisk, odborné články a publikace), ikonickými (obrazový materiál, schémata) a kombinovanými (film) texty a komunikace. Žáci se učí kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Ve výuce se dále používá kooperativní učení, problémové učení, aplikují se různé stimulační a diskusní metody. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení. Vyučující používá moderní didaktickou techniku - interaktivní tabule, PC připojený na dataprojektor nebo plazmovou televizi.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Český jazyk a literatura vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat
- dovednost práce s texty
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty
- porozumět sdělení obsaženému v uměleckých dílech
- žáci s SVP jsou hodnoceni specificky dle doporučení PPP

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí hlavně kompetence komunikativní, personální a sociální kompetence, občanské kompetence, kompetence k řešení problému a kompetence k učení:

Kompetence k učení

Při výuce vede učitel žáky k tomu, aby byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. S pomocí cvičných pracovních textů se učí sami řešit odborná zadání úkolů. Díky využití netradičně zadávaných úloh nebo literárních a mluvnických her získávají žáci pozitivní vztah k učení a vzdělávání. Sami žáci pak mohou sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a zároveň se i učí přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

Učitel při společném řešení příkladů vede žáky k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému a na základě prvních údajů byli schopni určit, které další informace budou potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, uměli ho srozumitelně zdůvodnit, vyhodnotit a zpětně ověřit správnost zvoleného postupu a dosaženého výsledku. Učitel žáky usměrňuje, upozorňuje na možná rizika špatně zvoleného postupu a vede je k jasnému a všem srozumitelnému vyjadřování. Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v českém jazyce jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Využívání skupinové práce pak vyžaduje kooperaci vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

Komunikativní kompetence

Díky výuce by měli žáci být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentují. Žáci se aktivně účastní diskuzí a formulují a obhajují své názory a postoje. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout. Žák je veden k vystupování a vyjadřování

Personální a sociální kompetence

V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládnutí různých problémových situací. Práci v týmu a zejména jejím zpětným rozбором se žáci učí adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany druhých, přijímat jejich rady i kritiku, v odpovědi na to se také učí oceňovat si získané poznatky, kriticky vyžít své názory, postojů a

jednání ze strany učitelů, přijímají jejich radu a kritiku, v navaznosti na to se také učí overovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Pokud žáci pracují v týmu, učí se zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Výuka si kromě získání znalostí v oblasti českého jazyka klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, diskutovat o způsobech řešení problému a respektovat odlišné názory, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském kontextu. V rámci výuky kulturně historického kontextu se zajímají o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Český jazyk a literatura prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Občanské nauky, Cizího jazyka či Odborného výcviku. Během odborného výcviku jsou žáci na praxi vedeni k dodržování jazykové a stylistické normy i odbornou terminologií. Občanskou nauku lze s Českým jazykem a literaturou propojit např. v oblasti socializační, v oblasti vlivu náboženství, ideologií a jejich porovnání se současností. Při hodinách Občanské nauky mohou žáci prakticky používat své jazykové vědomosti a dovednosti při srozumitelném a souvislém vyjadřování svých názorů (např. na společnost, kulturu, náboženství, stát a politický systém, masová média, morálku, svobodu odpovědnost atd.), které dokáží zřetelně formulovat a obhajovat. Okrajově předmět Český jazyk a literatura zasahuje i do předmětů Technologie, kdy žák využívá jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě (popis pracovního postupu přípravy pokrmů, výklad), žák zde uplatňuje český jazyk i v rovině recepce, reprodukce a interpretace (správné porozumění kuchařského receptu, dialog s ostatními kuchaři, vyučujícími), žáci na praxi dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. V předmětu Cizí jazyk žák pracuje se znalostmi z oblastí jazykové kultury, tvarosloví, obohacování slovní zásoby, syntaxe i z oblasti slohu (pravidla pro psaní slohových útvarů).

Český jazyk a literatura naplňuje především průřezové téma Občan v demokratické společnosti a částečně i průřezové téma Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. V rámci těchto průřezových témat jsou žáci vedeni k dobrým přátelským vztahům mezi sebou i mezi žáky a učiteli, k soucítění, pomoci, odpovědnosti a spolupráci. Dále jsou vedeni k písemné i verbální sebeprezentaci při vstupu na trh práce, k sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní životopisů, motivačních dopisů, k jednání u přijímacích pohovorů. Informační a komunikační technologie slouží k podpoře výuky - tvorba referátů, prezentací.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1 T1		Obecné výklady o českém jazyce				4
Cizí jazyk			<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylové příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - orientuje se v soustavě jazyků - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	Národní jazyk a jeho útvary Jazyková kultura Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Práce s textem a získávání informací: Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost	0
T2		Tvarosloví				10
Cizí jazyk			<ul style="list-style-type: none"> - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - správně třídí slovní druhy, tvoří spisovné tvary slov a vědomě jich používá ve vhodné komunikační situaci 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný 	Gramatické tvary a konstrukce a jejich sématické funkce Slovní druhy ohebné a neohebné	0
T3		Pravopis				10
Administrativa			<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	Hlavní principy českého pravopisu Gramatické tvary a konstrukce a jejich sématické funkce	0
Cizí jazyk			<ul style="list-style-type: none"> - psaní průvodních (motivačních) dopisů - jednání s potenciálním zaměstnavatelem - přijímací pohovory - písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce - sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty - psaní profesních životopisů - jednání s potenciálním zaměstnavatelem - přijímací pohovory 			
B2 T1		Komunikační a slohová výchova. Funkční styly - přehled				24
Administrativa			<ul style="list-style-type: none"> - se vhodné prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodné formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle 	Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní Komunikační situace a komunikační strategie Slohové útvary Funkční styly	5
Cizí jazyk			<ul style="list-style-type: none"> - osobnost a její rozvoj - masová média - písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce - sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty - psaní profesních životopisů - přijímací pohovory 			0

Celkem za blok

B1**24**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
B2	T2	Projevy mluvené a psané	<ul style="list-style-type: none"> - se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené Principy a normy kulturního vyjadřování Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka 	3	
			<ul style="list-style-type: none"> - se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně - pracuje s vypravováním v umělecké oblasti, uvádí literární žánry, které jsou založeny na vypravování - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně 	<ul style="list-style-type: none"> Vyprávění - v běžné komunikaci - v uměleckém projevu - v publicistice 	6	
			<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů - informační a komunikační technologie 			0	
B3	T1	Funkce a význam literatury. Literární druhy a žánry.	<ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - volit prosedky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	<ul style="list-style-type: none"> Základy teorie literatury Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury 	2	
			<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje text a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Orientální písemnictví Bible 	2	
			<ul style="list-style-type: none"> - společnost - jednotlivec a společenské skupiny - kultura - náboženství - tolerance 			0	
	T3	Řecká a Římská literatura	<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje text a debatuje o něm - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah 	<ul style="list-style-type: none"> Řecká a římská literatura - mytologie - literární druhy a žánry ve vybraných dílech světové literatury - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu 	4	
			<ul style="list-style-type: none"> - občanská nauka - společnost - jednotlivec a společenské skupiny - kultura - náboženství 			0	
Celkem za blok B2							14

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T4	Středověká literatura			<ul style="list-style-type: none"> - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře 	<ul style="list-style-type: none"> - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - 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 	<p>Sředověká literatura v Evropě</p> <p>Sředověká literatura u nás</p> <p>Literatura husitská</p> <p>- vývoj literatury v kulturních a historických souvislostech</p> <p>- hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby</p> <p>- společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova</p> <p>- kultura bydlení, odívání</p>	<p>4</p> <p>0</p>
T5	Renesance			<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - samostatně vyhledává informace v této oblasti - text interpretuje a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu 	<ul style="list-style-type: none"> - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) 	<p>Renesance: Italská, Španělská, Francouzská, Anglická</p> <p>- literární druhy a žánry ve vybraných dílech světové literatury</p> <p>- četba a interpretace literárního textu</p> <p>- metody interpretace textu</p> <p>- tvořivé činnosti</p>	<p>7</p> <p>0</p>	
T6	Baroko			<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<p>Baroko v české a světové literatuře</p> <p>- vývoj literárních a historických souvislostí</p> <p>- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</p> <p>- ochrana a využívání kulturních hodnot</p>	<p>2</p> <p>0</p>	
T7	Literatura klasicismu, osvícenství, preromantismu			<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) 	<p>Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby: Klasicismus, osvícenství, preromantismus</p> <p>- literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</p>	<p>3</p> <p>0</p>	
T8	Národní obrození			<ul style="list-style-type: none"> - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání 	<p>Vývoj literatury národního obrození v historickém kontextu</p> <p>- kultura národnosti na našem území</p> <p>- ochrana a využívání kulturních hodnot</p>	<p>2</p> <p>0</p>	
<p>Celkem za blok B3 26</p> <p>Celkem za ročník 1 64</p>								

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Procvičování a upevnování pravopisu	<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	Procvičování a upevnování pravopisu: pravopis lexikální, morfologický, syntaktický Jazyková kultura	14
	T2	Slovní zásoba, slovtvorba	<ul style="list-style-type: none"> - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví 	<ul style="list-style-type: none"> - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný 	Tvoření slov, stylové rozvíření a obohacování slovní zásoby Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie Význam slova	10
	T3	Aktuální větné členění	<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si strukturovanost textů, zejména mezivětné vztahy - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořízuje z odborného textu výpisky 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	Pořádek slov ve větě Znaky textu a jeho výstavba Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní)	4
			<ul style="list-style-type: none"> - přednese krátký projev - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty 	Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu	0
B2	T1	Funkční styly	<ul style="list-style-type: none"> - se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty 	Funkční styly - druhy (umělecký/neumělecký) Popis - osoby, věci, pracovního postupu, děje Charakteristika osoby (vnitřní/vnější, přímá/nepřímá) Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, zápis z porady, inzerát a odpověď na něj, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty)	8
			Celkem za blok	B1		28
			Celkem za blok	B2		8

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T1	Romantismus český a světový	<ul style="list-style-type: none"> - vstříhne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vyjádří vlastní prožitky z recepcí daných uměleckých děl - uvede významné představitele daného uměleckého směru 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu 	Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby: Romantismus (vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech)	8
			<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepcí daných uměleckých děl - uvede významné představitele daného uměleckého směru 		Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě	0
					Lidové umění a užitá tvorba	
					Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby: Realismus (vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech)	15
					Počátky realismu u nás	0
					Realismus ve světě 19. stol.	
					Kritický realismus v Čechách (venkovská a historická próza)	
					České drama 2. pol. 19. stol.	
					Umění jako specifická výpověď o skutečnosti	
					Četba a interpretace literárního textu	
					Hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby: Básnické generace 2. pol. 19. stol. (vývoj české literatury v kulturních a historických souvislostech)	5
					- Májovci	0
					- Ruchovci	
					- Lumírovci	
					Kulturní instituce v ČR a v regionu	
					B3	28
					Celkem za blok	
					B3	64
					Celkem za ročník	
					2	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Pravopis	- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Procvičování a upevňování pravopisu (morfologický, lexikální, syntaktický)	6
					Hlavní principy českého pravopisu	0

T2		Skladba (syntax)	- orientuje se ve výstavbě textu - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 od jiných lidí - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Skladba (syntax): - větná skladba - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - stavba a tvorba komunikátu - větné členy - pořádek slov ve větě	6
			- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce - sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty - psaní profesních životopisů - psaní průvodních (motivačních) dopisů			0

B2	T1	Funkční styl řečnický	- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylové příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Funkční styl řečnický - základní charakteristika a slohové útvary Druhy řečnických projevů Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	2
						0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T2	Funkční styl publicistický	- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Funkční styl publicistický - základní charakteristika a slohové útvary Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Zpětná reprodukce textu Získávání a zpracování informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	2 0
	T3	Média	- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho části - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě	Média: - charakteristika výrazových prostředků - reklama - noviny, časopisy - proces vzniku Druhy a žánry textu Komunikační situace, komunikační strategie Zpětná reprodukce textu	2 0
	T4	Funkční styl odborný	- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového - má přehled o knihovnách a jejich službách	- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování	Funkční styl odborný - základní charakteristika + slohové útvary Výklad nebo návod k činnosti Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	2 0

B3	T1	Cestopisná literatura	Celkem za blok	B2	8	
		- popíše vhodné společenské chování v dané situaci - text interpretuje a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace v této oblasti		- 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 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný	Cestopisná literatura - umělecká, vědecká, fantastická Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Kultura bydlení a odívání	2 0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T2	Dobrodružná literatura, science - fiction, detektivky, fantasy	<ul style="list-style-type: none"> - text interpretuje a debatuje o něm - postihne sémantický význam textu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný 	<p>Dobrodružná literatura, science - fiction, detektivky, fantasy</p> <p>(A. C. Clarke, A. Christie, D. Francis, J. Verne, A. Dumas, J. R. R. Tolkien, J. Rowlingová, G. Orwell)</p> <p>Literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</p> <p>Metody interpretace textu</p> <p>Četba a interpretace literárního textu</p>	2
	T3	Lidské vztahy v literatuře	<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný 	<p>Lidské vztahy v literatuře:</p> <p>- kamarádství a přátelství, sport</p> <p>(E. M. Remarque, O. Pavel, K. Poláček, E. Bass, J. Steinbeck)</p> <p>- milenecké dvojice, láska k ženě a matce</p> <p>(R. Rolland, J. Otčenášek, J. Seifert, J. Glazarová, J. Havlíček)</p>	3
	T4	Války 20. století v literatuře	<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry (proudy) a jejich významné představitelé v české a světové literatuře - samostatně vyhledává informace v této oblasti - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 a 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 - 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 - zaznamenávat písemné podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný 	<p>Války 20. století v literatuře</p> <p>I. SV v české a světové literatuře</p> <p>II. SV v české i světové literatuře</p>	3
			<ul style="list-style-type: none"> - řešení konfliktů - společnost - jednotlivec a společenské skupiny - morálka - svoboda - odpovědnost - tolerance - solidarita 			
			<ul style="list-style-type: none"> - občanská nauka - stát, politický systém - politika - soudobý svět - morálka - svoboda - odpovědnost - solidarita 			
			<ul style="list-style-type: none"> - občanská nauka 			

Předmět: Český jazyk a literatura		Ročník: 3	I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			
		Mezipředmětové vztahy	Kompetence			
		Průřezová témata	Učivo			
B3	T5	Divadlo 20. století	<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - samostatně vyhledává informace z této oblasti - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - text interpretuje a debatuje o něm 	<ul style="list-style-type: none"> - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu - zaznamenávat písemné, podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) 	<ul style="list-style-type: none"> Divadlo 20. století - J. Suchý, J. Šlitr, M. Šimek, J. Grossmann, Z. Svěrák, L. Smoljak Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura národnostní na našem území 	2
Občanská nauka		<ul style="list-style-type: none"> - společnost - jednotlivec a společenské skupiny - kultura - náboženství 				0
			Celkem za blok			12
			Celkem za ročník			32
			Český jazyk a literatura			160
Celkem za předmět						

Preambule:

Předmět Ekonomika vede žáky k rozvíjení schopnosti ekonomicky myslet, uplatňovat při všech podnikových činnostech kritérium ekonomické efektivity, jednat hospodárně a v souladu s etikou podnikání. Ekonomika plní nejen funkci všeobecné vzdělávací, ale i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Ekonomika vede k formování všestranně rozvinutého člověka, k rozvoji rozumové a mravní výchovy, důslednosti a vytrvalosti.

Obecné cíle:

Předmět Ekonomika se vyučuje ve druhém a třetím ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu. Výsledky vzdělávání v předmětu Ekonomika jsou odvozeny ze vzdělávací oblasti Ekonomika a podnikání, z klíčových kompetencí a profilu absolventa. Předmět Ekonomika souvisí rovněž s předměty Občanská nauka a Matematika.

Učivo v předmětu Ekonomika obsahuje témata, týkající se základů tržní ekonomiky, zaměstnanců, podnikání, majetku podniku, struktury zdrojů majetku, finančního hospodaření podniku, peněz, daňové soustavy, pojišťovací soustavy, a daňové evidence. Důraz je kladen na praktické ekonomické vědomosti a dovednosti, které umožní absolventovi úspěšně se uplatnit na trhu práce.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně, samostatně, vyjadřovali svoje názory a úvahy na daná ekonomická témata,
- dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou,
- aktivně se zajímali o dění v národním i světovém hospodářství, dokázali o něm diskutovat,
- orientovali se v cenách na trhu a v nabídce finančních produktů s ohledem na svoje potřeby,
- dokázali si vytvořit vlastní úsudek a byli schopni o něm diskutovat,
- orientovali se na trhu práce s ohledem na své vzdělání a možné uplatnění,
- orientovali se v základních právech a povinnostech zaměstnanců a zaměstnavatele, vycházejících ze Zákoníku práce,
- dokázali získávat informace ze studijních materiálů, grafů, PC, denního tisku, příslušných ekonomických zákonů a využívali je při řešení úkolů.

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učitel podle typu probírané látky volí různé vyučovací metody. Vzhledem k náročnosti a rozsahu předmětu Ekonomika je hlavní a nezastupitelný slovní výklad. Do výuky jsou zařazovány příklady ekonomických transakcí, učitel formuluje problém a žáci jsou vedeni k tomu, aby na základě svých teoretických i praktických vědomostí rozhodli o způsobu řešení. V hodinách jsou žáci krátce přezkušováni z probírané látky, a to jak písemně, tak i ústně. Učitel se snaží zbavit žáky ostychu. Při studiu je věnována zvýšená pozornost žákům se specifickými poruchami učení, učitel k nim přistupuje individuálně, hlavně formou konzultací a doučování. Obdobně učitel přistupuje i k žákům nadaným, kteří dostávají náročnější úkoly. V samotné výuce však musí být disproporce vyrovnány a to zejména skupinovou prací. Tato metoda učí žáky nejenom sledovat výklad učitele, ale i vzájemně komunikovat. Pozitivní soutěživost, která musí být základem výuky, podněcuje spolupráci mezi žáky a slouží k vyšším výkonům žáků v daném předmětu.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Ekonomika vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z písemných prací i ústního projevu. Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů,
- schopnost kritického myšlení,
- dovednost práce s texty a kritický přístup s nimi,
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat,
- celková připravenost a s tím související aktivita v hodinách.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Ekonomika rozvíjí u žáků klíčové a odborné kompetence, a to zejména tyto:

Kompetence k učení - Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. Učitel motivuje žáky k učení jednak praktickými ukázkami Předmět Ekonomika rozvíjí zejména:

a jednak vysvětlováním, že se ekonomickými tématy se budou setkávat každodenně, jak v pracovním, tak i rodinném životě. Pomocí užívané literatury žáci poznávají možnosti svého dalšího vzdělávání. Učitel vede žáky k tomu, aby si uvědomili roli kritického přístupu k různým informačním zdrojům s ohledem na život v současné společnosti. Žáci se učí odlišovat spolehlivé a nespolehlivé informační zdroje, podstatné a druhotné informace.

Komunikativní kompetence - Učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít adekvátně k sociální situaci a prostředí, v němž komunikace probíhá. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor a to i před kolektivem, případně svůj postoj obhájit v diskusi. Učitel také podněcuje žáky k realizaci různých komunikačních situací (učebních, životních i pracovních), k řízené diskusi v rámci třídy, k vzájemné výměně postojů a názorů.

Kompetence k řešení problémů - Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí. Žák je veden k obezřetnému posuzování problémových situací, ke schopnosti nahlížet na problém z různých úhlů pohledu (a nepřijímat tak automaticky jediný myšlenkový postup či jedinou interpretaci), zvažovat různé formy řešení a navrhnout řešení (primárně na základě již osvojených ekonomických poznatků).

Personální a sociální kompetence - Učitel vede žáky k připravenosti řešit své sociální i ekonomické záležitosti (finanční gramotnost). Rozvíjení kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní. Žáci se učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel vede žáky k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládnutí různých problémových situací.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o rozvoj odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, o pochopení zásad společenského chování a morálních principů, rozvoj aktivního zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě. Učitel vede žáky k dodržování zákonů, respektování práva a osobnosti druhých lidí (např. problematika diskriminace jako negativního jevu na trhu práce).

Matematické kompetence - Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích (např. při rozhodování o osobních financích, mzdových výpočtech, úrokových výpočtech). Žáci se při výuce setkávají rovněž se statistickými informacemi, grafy, tabulkami a schématy. Jsou učitelem vedeni k jejich pochopení a následné interpretaci předkládaného sdělení, případně k vyjádření grafického znázornění řešení.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - Učitel rozvíjí v žácích odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a učí je vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli. Rovněž jsou v předmětu Ekonomika prezentována obecná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů a jsou představeny různé principy podnikání atd.

Odborné kompetence:

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - Učitel vede žáky k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Ekonomika je široký, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Občanské nauky a Matematiky. Předmět Ekonomika naplňuje ve svém pojetí především průřezové téma Člověk a svět práce, dále i průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Informační a komunikační technologie.

Člověk a svět práce - V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce, s rolí státu v oblasti zaměstnanosti, se základy pracovněprávních vztahů. Žáci dohledávají možné zdroje nabídek pracovních pozic a učí se pracovat s informacemi (vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací spojených s jejich osobním i pracovním životem). Získávají tak nejen schopnost nabídku zaměstnání dohledat, ale také posoudit vzhledem ke své vlastní kvalifikaci a osobním charakteristikám. Obdobně by si žáci měli uvědomit význam podnikatelské aktivity pro fungování moderního ekonomického systému a pracovat s příslušnou právní úpravou podnikání. V rámci průřezového tématu jsou žáci vedeni k sebereflexi a sebepoznání a na základě toho se rozhodují při volbě dalšího vzdělávání a budoucího pracovního uplatnění.

Občan v demokratické společnosti - Výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti ekonomické, společenské a politické problematiky a na současné upevnování pocitu odpovědnosti za věci veřejné a za vlastní jednání vzhledem k širšímu sociálnímu prostředí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přemýšleli o vztazích mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, budují si vhodnou míru sebevědomí a schopnosti morálního úsudku. Žáci se také učí jednat s lidmi, diskutovat o citlivých tématech nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Informační a komunikační technologie - Učitel vede žáky k řešení úkolů, při nichž je nutné užívat internetové zdroje. Počítačová technika je využívána zejména při vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací, potřebných pro vypracování domácích úkolů a vlastní studium. To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je na trhu práce považována za standard.

Těžiště vyučování předmětu Ekonomika spočívá v pochopení základních pojmů, vztahů a vazeb, souvislostí a procesů. Učitel vede žáky k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Základy tržní ekonomiky.
 Občanská nauka
 - správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy;
 - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku;

T2 Výroba, výrobní faktory
 - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
 - 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
 - efektivně hospodařit s finančními prostředky

T3 Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena; hospodářský cyklus
 Občanská nauka
 - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky;
 - 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
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

B2 T1 Zaměstnanci
 Občanská nauka
 - zákoník práce
 - pracovní poměr
 - pracovní smlouva

T2 Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení
 - na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele;

T3 Ukončení pracovního poměru
 - orientuje se v pracovních právních vztazích;

B2 T1 Zaměstnanci
 Celkem za blok **B1**
 - vhodné komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat

T2 Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení
 - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení

T3 Ukončení pracovního poměru
 - ukončení pracovního poměru

B2 T1 Zaměstnanci
 Celkem za blok **B1**
 - vhodné komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat

T2 Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení
 - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení

T3 Ukončení pracovního poměru
 - ukončení pracovního poměru

B2 T1 Zaměstnanci
 Celkem za blok **B1**
 - vhodné komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat

T2 Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení
 - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení

T3 Ukončení pracovního poměru
 - ukončení pracovního poměru

B2 T1 Zaměstnanci
 Celkem za blok **B1**
 - vhodné komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat

T2 Odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení
 - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod a možnosti jejich předcházení

T3 Ukončení pracovního poměru
 - ukončení pracovního poměru

Předmět: Ekonomika		Ročník: 2		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin			
B3	T1	Podnikání, podnikatel - soukromé podnikání - podstata a formy podnikání - rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem - výhody a rizika podnikání - nejčastější formy podnikání - činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat - orientace v živnostenském zákoně	- orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky;				- 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 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje	Podnikání, podnikatel - podstata, právní formy a cíle podnikání	2		
	T2	Podnikatelský záměr	- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a základatelský rozpočet;				- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovních procesech i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady - efektivně hospodařit s finančními prostředky - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí	- podnikatelský záměr	3		
	T3	Obchodní společnosti, typy	- posoudí vhodné formy podnikání pro obor; - na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu;				- 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 - 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 od jiných lidí - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat	- obchodní společnosti, typy	7		
Celkem za blok B3										12	
Celkem za ročník 2										32	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Podnik, majetek podniku, zdroje financování podniku a hospodaření podniku	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy majetku; Orientuje se v účetní evidenci majetku; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - efektivně hospodařit s finančními prostředky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí 	<ul style="list-style-type: none"> Podnik, majetek podniku, zdroje financování podniku a hospodaření podniku, - struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek 	6
T2		Struktura zdrojů majetku podniku, vlastní zdroje, cizí zdroje	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje mezi vlastními a cizími zdroji financování podniku; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - efektivně hospodařit s finančními prostředky - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí 	<ul style="list-style-type: none"> - struktura zdrojů majetku podniku, vlastní zdroje, cizí zdroje 	6
T3		Náklady, výnosy, výsledek	<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření; - řeší jednoduché kalkulace ceny; 		<ul style="list-style-type: none"> - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku 	6
T4		Peníze, mzdy, daně, pojistné	<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního listku; - vyplňuje doklady související s pohybem peněz; 		<ul style="list-style-type: none"> Peníze, mzdy, daně, pojistné - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně 	4
T5	Matematika	Inflace, úroková míra	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatele a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	<ul style="list-style-type: none"> - inflace - úroková míra 	4

B1	T6	Mzda, formy základní mzdy - charakteristické znaky práce: mzda -, mzda - její složky a výpočet	- řeší jednoduché výpočty mezd; - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnat se svými představami a předpoklady - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	- mzda časová a úkolová	6
-----------	-----------	---	--	-------------------------	----------

Celkem za blok B1			32		
B2	T1	Státní rozpočet, daň, daňová soustava - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - orientuje se v daňové soustavě; charakterizuje význam daní pro stát; - řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu;	- 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 - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích - efektivně hospodařit s finančními prostředky - 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 od jiných lidí - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě	- státní rozpočet - daň, daňová soustava	7

T2	Pojišťovací soustava, sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vypočte sociální a zdravotní pojištění;	- pojišťovací soustava - sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	5
-----------	---	--	--	----------

T3	Daňová evidenční povinnost	- vyhotoví daňový doklad;	Daňová evidenční povinnost - účetní doklady	4
-----------	-----------------------------------	---------------------------	--	----------

T4	Zásady a vedení daňové evidence, daňová evidence - deník příjmů a výdajů	- vede daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty;	- zásady a vedení daňové evidence - daňová evidence - deník příjmů a výdajů	6
-----------	---	---	--	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T5 Ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty; **4** - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci

T6 Základ daně, daňová přiznání fyzických osob - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob;
 - 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
 ,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
 ,- efektivně hospodařit s finančními prostředky

Celkem za blok **B2** **32**

Celkem za ročník **3** **64**

Celkem za předmět **Ekonomika** **96**

Preambule:

Předmět Informatika komplexně rozvíjí znalosti a dovednosti žáků v oblasti nejmodernějších trendů elektronického zpracování informací s důrazem na jejich praktické využití při práci doma, škole a následně v profesním životě. Je zaměřen nejen na zvládnutí elektronických technologií, ale především na zvládnutí práce s prostředky ICT a jejich efektivní využití v průběhu přípravy v jiných předmětech, v dalším vzdělávání, výkonu povolání ale i v občanském životě, jako velmi výkonného a výrazově svébytného nástroje doplňujícího klasické pracovní postupy. Po ukončení studia jsou žáci schopni samostatně pracovat s tzv. kancelářskými programy, jsou schopni rozhodovat o vhodnosti jejich použití při řešení konkrétních úkolů. Žáci si v rámci předmětu upevní představu o výpočetní technice, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, vyhledávat a zpracovávat informace, komunikovat pomocí internetu i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Informatika vychází z požadavků vzdělávací oblasti a obsahového okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích v Rámcovém vzdělávacím programu.

Obsah učiva vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je rozložen do tří ročníků. V prvním roce se žáci seznamují s používáním počítače s vědomím 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 prostředků informačních technologií. Dále je pozornost věnována orientaci v běžném systému, kde žáci chápou strukturu dat a možnosti jejich uložení, systém složek, naučí se ovládat operace se soubory, odlišovat a rozpoznat běžné typy souborů a pracovat s nimi, pracovat na uživatelské úrovni s operačním systémem. Dále je pozornost soustředěna na práci s běžným kancelářským softwarem (textový editor, poštovní klient). Tematicky je první ročník uzavřen problematikou sítí a zdrojů informací. Žáci používají internet jako základní otevřený zdroj a využívají jeho přenosové a komunikační možnosti. Ve druhém ročníku se žáci seznamují s běžným kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor). Tematicky je druhý ročník uzavřen prací žáků s grafickým editorem. Ve třetím ročníku se žáci seznamují s běžným kancelářským softwarem (tabulkový procesor, prezentační manažer). Tematicky je třetí ročník uzavřen gastronomickým softwarem, jako dalším aplikačním vybavením. V každém ročníku je v závěru dán prostor pro souhrnné opakování za celý školní rok. V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky v předmětu Informatika využívány v odborných i všeobecně vzdělávacích předmětech.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně, samostatně a cílevědomě
- dbali na ochranu svého zdraví, volbou vhodného počítačového pracoviště a dodržováním ergonomických zásad
- byli schopni kritického myšlení
- vyhledávali informace z různých zdrojů a ověřovali jejich věrohodnost, mysleli kriticky, o svých názorech diskutovali a zaujímalí k nim odpovídající hodnotový postoj
- získali základní orientaci v hardwarovém vybavení kancelářské techniky a dovednosti v základním kancelářském a gastronomickém softwaru

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Výuka probíhá v učebnách informační techniky ve skupinách s maximálním počtem žáků dvacet. Každý žák pracuje na vlastním počítači. Počítače mají dostatečnou kapacitu vzhledem k náročnosti používaného softwaru a jsou v pravidelných intervalech obměňovány. Učebny jsou dále vybaveny dataprojektorem, audio-reprodukční technikou, scannerem a síťovou tiskárnou. Počítače jsou připojeny k internetu.

Celý předmět je vyučován formou cvičení. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické vyložení učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je kladen důraz na integraci žáků do skupin, kde musí rozčlenit zadaný komplexní úkol na jednotlivé členy skupiny, jednotlivě vyřešit přidělenou část, a následně složit do výsledného celku. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů, zejména pak odborných) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová nebo samostatná práce.

Hodnocení:

Hodnocení výsledků žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Významnou součástí hodnocení je hloubka porozumění poznatků a schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:

- písemné testy - k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku
- samostatné vypracování praktických úkolů - k ověření získaných dovedností
- skupinové vypracování praktických úkolů - každý žák je vždy hodnocen za jím vykonanou práci ve skupině
- hodnocení aktivity žáků v hodině - k motivaci jednotlivců i skupin

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Informatika rozvíjí zejména kompetenci využívat informační a komunikační technologie. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- 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

Tento předmět rozvíjí i další klíčové kompetence, a to:

Kompetence k učení, tzn. absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení
- 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 od 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 jeho zdůvodňování, vyhodnocování a ověření správného zvoleného postupu a dosažených výsledků
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívání zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- logicky a srozumitelně formulovat myšlenky, názory a postoje v písemné podobě, přehledně a jazykově správně
- aktivně se účastnit diskuse
- vytvářet jednotlivé dokumenty a písemnosti, na běžná i odborná témata dodržovat jazykovou a stylistickou normu i odbornou terminologii

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odborné terminologie
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence občanské a kulturní povědomí

- 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
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- zajímat se o politické a kulturní dění
- dodržovat pravidla a zákony

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Informatika je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů a to všeobecně vzdělávacích, ale i odborných (Stolnicění, Technologie). Žáci si během studia mohou získané vědomosti a dovednosti ze vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích ověřit během školních i soukromých praxí.

Předmět Informatika naplňuje ve svém pojetí všechna 4 průřezová témata:

Velký důraz je kladen na průřezové téma Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Žáci získají obecné poznatky z oblasti ICT. Dokážou navrhnout, vybrat a správně zapojit HW prostředky. Efektivně zpracovávají text, data ve formě tabulek nebo uložena v databázích. Dokážou získávat a upravovat obrazovou i video informaci. Výsledky práce prezentovat v digitální podobě. Tyto obecné znalosti studenti využijí při řešení konkrétních specifických úloh i v jiných předmětech.

Občan v demokratické společnosti

Postoj k demokracii zauímají žáci i v prostředí školní výuky, uplatňují ho při vlastní komunikaci s okolím, při spolupráci v týmu, společných akcích školy i mimoškolních aktivitách. Výuka ICT probíhá v demokratickém prostředí, které je založeno na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu. Žáci se naučí týmové práci, správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování, prezentování a obhajování výsledků své práce v elektronické podobě.

Dále v tomto předmětu vyučující realizují také tato dvě průřezová témata a to především svým přístupem a pojetím vyučovacích předmětů.

Člověk a svět práce

Žák si vybuduje nezbytné penzum znalostí a dovedností z oblasti IT, které zvýší jeho šance na trhu práce v jakékoli oblasti činnosti, případně mu umožní efektivní způsob dalšího vzdělávání. Znalost ICT + odbornost dává dobrou záruku při vstupu na trh práce.

Člověk a životní prostředí

Výuka předmětu Informatika vede automaticky žáky k ekologickému chování při používání prostředků IT, k uvědomování si toho, že využívání těchto prostředků má vliv na ochranu životního prostředí společnosti a tím přispěje k vytváření kladného postoje žáků k ochraně životního prostředí z hlediska ekologické likvidace odpadů. Student získá nezbytné znalosti k prezentování vlastních názorů a výsledků svého zkoumání v elektronické podobě.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Seznámení s vyučovacími předmětem a obsahem učiva, souhrnné cíle.

- chápe souvislosti se vztahem k životnímu prostředí
 - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - uvědomuje si souhrnné cíle předmětu
- 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
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Seznámení s vyučovacími předmětem a obsahem učiva, souhrnné cíle.
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.
Seznámení s provozním řádem učebny.

T2 Práce s počítačem, operační systém, soubory.

- informální a komunikační technologie
 - morálka
- 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
- 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
- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware
- má vytvořeny předpoklady učít se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací
- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení konkrétních úkolů
- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura.
- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie
- základní a aplikační programové vybavení
- operační systém
- data, soubor, složka, souborový manažer
- komprese dat
- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením
- ochrana autorských práv
- algoritmizace
- nápopověda, manuál

6

Celkem za blok B1

8

B2 T1 Textový editor - MS Word.

- používá běžné základní a aplikační programové vybavení
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.
Textový editor - MS Word.

10

Základy stolníčení
Základy technologie

0

- informační a komunikační technologie

Celkem za blok B2

10

B3 T1 Práce v lokální síti, elektronická komunikace.

- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky;
- samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;
- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování, ...);
- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat;

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- počítačová síť, server, pracovní stanice
- připojení k síti
- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků
- e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP, ...

10

4

- informační a komunikační technologie

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet.		<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.) - využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením 	<ul style="list-style-type: none"> - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím; být mediálně gramotní 	<ul style="list-style-type: none"> - Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet 	8
B4 T1	Souhrmné opakování prvního ročníku.		<ul style="list-style-type: none"> - analyzuje poznatky z informatiky, za 1. ročník 			2
Celkem za blok B3				B3		12
Celkem za ročník				1		32

B3	Celkem za blok	B3	12
B4	Souhrmné opakování prvního ročníku.	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí 	2
Celkem za blok B4		B4	2
Celkem za ročník		1	32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Textový editor - MS Word.	- používá běžné základy a aplikační programové vybavení - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty s použitím pokročilejších funkcí souvisejících s ovládáním textového editoru - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet; - 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 - využívá nástroje pro práci v týmu	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. Textový editor - MS Word. - složitější postupy v textovém editoru, - informační zdroje - Internet;	8
T2		Tabulkový procesor - MS Excel.	- používá běžné základy a aplikační programové vybavení - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk)	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - Tabulkový procesor - MS Excel.		12
Matematika						
- informační a komunikační technologie						
B2	T1	Software pro práci s grafikou.	- používá běžné základy a aplikační programové vybavení - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky		10
Celkem za blok B1						
20						
B3	T1	Souhrnné opakování druhého ročníku.	- analyzuje poznatky z informatiky, za 2. ročník	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	Souhrnné opakování učiva za 2. ročník.	2
Celkem za blok B3						
2						
Celkem za ročník						
32						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1	Tabulkový procesor - MS Excel.		<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - ovládá složitější práce s tabulkovým procesorem (pokročilejší funkce, jednoduché databáze, tvorba různých typů grafů, ...) - využívá nástroje pro práci v týmu - ovládá běžné práce s databázi 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) 	<ul style="list-style-type: none"> Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Tabulkový procesor - MS Excel. - složitější postupy v tabulkovém procesoru - databáze 	14
--------------	---------------------------------------	--	--	--	--	-----------

T2	Prezentační manager - MS Power Point.		<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací atp.) 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat 	<ul style="list-style-type: none"> Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. Prezentační editor - MS Power Point 	10
-----------	--	--	--	---	---	-----------

B2 T1	Hotelové a restaurační systémy.		<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením 	<ul style="list-style-type: none"> Hotelové a restaurační systémy (Gastronomický SW) - další aplikační programové vybavení 	4
Odborný vycvik						
- informační a komunikační technologie						
Celkem za blok B1						24

B3 T1	Souhrnné opakování třetího ročníku.		<ul style="list-style-type: none"> - analyzuje poznatky z informatiky, za 3. ročník 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí 	<ul style="list-style-type: none"> Souhrnné opakování učiva za 3. ročník. 	4
Celkem za blok B2						4

Celkem za blok B3						4
Celkem za ročník 3						32
Celkem za předmět					Informatika	96

Preambule:

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.). Matematika rozvíjí schopnost správně pracovat s různými informačními zdroji a vede ke srozumitelné a věcné argumentaci. Je nezastupitelná při rozvoji analytického myšlení, zejména schopností správně vyhodnotit problémové situace a následně zvolit optimální postupy pro jejich řešení.

Obecné cíle:

Matematika je vyučována ve všech ročnících studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání a navazuje na znalosti získané na základní škole, které dále rozšiřuje.

V průběhu studia se žáci seznámí s číselnými obory, s prací s mocninami a odmocninami, s algebraickými výrazy, osvojí si metody řešení lineárních rovnic. Rozšíří své znalosti z oblasti funkcí, planimetrie a stereometrie. Seznámí se se základními metodami práce s daty. Znalosti z matematiky, především procentuální počet a počítání s reálnými čísly, uplatní žáci v dalších předmětech, např. základy přírodních věd, ekonomika, odborné předměty - technologie pro kuchaře, čističky; stolničení pro kuchaře, čističky; odborné kreslení, cukrářská výroba, odborná výuka.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání spolu s důvěrou ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost
- objevili, že matematika nachází uplatnění v mnoha oborech lidské činnosti (např. v ekonomii, technice, ale i ve společenských vědách), že je ovlivňována vnějšími podněty (například z oblasti přírodních věd) a že moderní technologie jsou užitečným pomocníkem matematiky a naopak
- poznali, že matematika je nezbytnou součástí lidské kultury a je výsledkem složitého multikulturního historického vývoje spojeného s mnoha významnými osobnostmi lidských dějin
- rozvíjeli své abstraktní a analytické myšlení, logické usuzování a prostorovou představivost
- usilovali o srozumitelnou a věcnou argumentaci s cílem najít spíše objektivní pravdu než uhájit vlastní názor
- osvojili si schopnost správné formulace problému jeho analýzy a vhodného zvolení metody řešení
- získali schopnost hodnotit správnost postupu při odvozování tvrzení, vyslovovat a ověřovat hypotézy, odhalovat klamné závěry, případně hledat nové efektivnější cesty k dosažení cíle
- uměli pracovat samostatně i v týmu a podíleli se na realizaci a prezentaci společných pracovních úkolů

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Matematika se vyučuje v 1. - 3. ročníku (vždy 1 hodina týdně). Učivo je rozděleno do sedmi tematických celků, které na sebe logicky navazují. Při výuce je základem návaznost nového učiva na předchozí dovednosti a znalosti a jejich postupné rozšiřování. Vzhledem k propojení jednotlivých matematických postupů dochází průběžně k opakování starší probírané látky.

Při výuce je na úvod volena zejména metoda výkladu, při kterém se vychází z dřívějších znalostí, pokud dané učivo není pro žáky zcela nové. Poté je důraz kladen na praktické procvičení vyložené látky, kde hlavní aktivita leží na žácích. Využívá se zde samostatná i skupinová práce, domácí příprava. Na začátku hodiny jsou pro uvedení do tématu užívány např. tzv. matematické rozcvičky - kratičké příklady, na které je možné hned odpovědět, opakování základních znalostí. Na samostatné či skupinové práce jsou využívány např. pracovní listy, které obsahují jak opakování základních znalostí, tak konkrétní příklady. Využívány jsou též úlohy typu "najdi chybu ve výpočtu", "doplň chybějící čísla nebo znaky" apod. Při výuce jsou využívány prostředky moderních informačních a komunikačních technologií. Především na téma funkce, planimetrie nebo stereometrie lze využívat např. program Geogebra pro jasné předvedení tvarů funkcí nebo jejich chování při změně v rovnici funkce.

Hodnocení:

Žáci jsou v každém ročníku hodnoceni převážně na základě písemného zkoušení. Žáci píší v průběhu roku větší množství menších písemných testů zahrnujících právě probíranou oblast učiva.

Další částí hodnocení je aktivita žáků v hodině nebo ústní zkoušení jednotlivce. Ověřují se teoretické, ale zejména praktické početní znalosti a schopnosti aplikovat získané poznatky při řešení problémových úloh. Hodnocení probíhá průběžně a vychází z klasifikačního řádu školy.

Při hodnocení je kladen důraz na:

- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost volby a využití vhodných metod k řešení úloh
- schopnost propojit znalosti
- samostatnost úsudku a schopnost jasně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat

Při klasifikaci je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností (aktivita v hodině, plnění domácích úloh). Žáci s SPU jsou hodnoceni specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Matematika rozvíjí celou řadu klíčových kompetencí žáka. Tyto kompetence žáci rozvíjí během celého studia, proto nejsou dále uvedeny a specifikovány v učební osnově. Mezi ve výuce Matematiky rozvíjené kompetence patří:

Matematické kompetence

Matematické kompetence jsou pro tento předmět klíčové. Ty jsou také především rozvíjeny ve výuce.

Učitel systematicky vede žáky k tomu, aby byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích (např. při rozhodování o osobních financích, při technických aspektech otázky bydlení). Klade důraz na správné používání a převádění běžných jednotek, se kterými se žáci setkávají v běžném životě poměrně často. Schopnost provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy je důležitá pro zpětnou vazbu a kontrolu, zda získané výsledky mohou být správné. Žáci se učí rozumět běžným termínům kvantifikujícího charakteru v mluveném projevu. Učitel rozvíjí schopnost žáků nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, na vymezení, popis a správné využití pro dané řešení. Žáci se při výuce setkávají s různými způsoby grafického znázornění jako jsou tabulky, grafy, diagramy a schémata, která se učí nejen číst a chápat, ale také vytvářet svá řešení. Výuka planimetrie a stereometrie prohlubuje schopnost aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.

Následující kompetence jsou rozvíjeny v předmětu Matematika během celého tříletého studia.

Kompetence k učení

Při výuce matematiky vede učitel žáky k tomu, aby byli schopni ovládat různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Aby se s pomocí ve škole řešených vzorových příkladů sami snažili řešit obdobná zadání či uvedené postupy aplikovali na jinak upravené úlohy. Díky využití netradičně zadávaných úloh nebo matematických her získávají studenti pozitivní vztah k učení a vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů

Učitel při společném řešení příkladů vede žáky k tomu, aby porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému a na základě prvních údajů byli schopni určit, které další informace budou potřebné k řešení problému, navrhl způsob řešení, uměli ho srozumitelně zdůvodnit, vyhodnotit a zpětně ověřit správnost zvoleného postupu a dosaženého výsledku. Učitel studenty usměrňuje, upozorňuje na možná rizika špatně zvoleného postupu a vede je k jasnému a všem srozumitelnému vyjadřování. Vzhledem k provázanosti jednotlivých témat v matematice jsou žáci vedeni k využití zkušeností a vědomostí nabytých dříve, na základě čehož mohou volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. Nedílnou součástí získaných dovedností je také schopnost pracovat s vhodnými studijními materiály, kterými jsou v matematice především matematické tabulky. Využívání skupinové práce a učebních kooperací žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problémů.

Komunikační kompetence

Díky výuce matematiky by měli žáci být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Dodržováním daných matematických pravidel, terminologie a způsobu zápisu si studenti osvojují, že pro vzájemnou srozumitelnou komunikaci v určitém oboru je tato schopnost důležitá. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout.

Personální a sociální kompetence

V průběhu výuky, především při skupinové práci, se žáci učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel systematicky žáky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládnutí různých problémových situací. Práci v týmu a zejména jejím zpětným rozбором se žáci učí adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany druhých, přijímají jejich radu i kritiku, v návaznosti na to se také učí ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Pokud žáci pracují v týmu, učí se zodpovědnému přístupu ke svěřeným úkolům, zjišťují, že v týmu je místo každého člena nezastupitelné a důležité.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Matematické znalosti jsou nedílnou součástí dalších předmětů. Zejména jsou to:

Ekonomika - využití procent při výpočtu mzdy, znalost základních početních operací s reálnými čísly

Základy přírodních věd - jednotky SI (převody, vyjádření pomocí mocnin), nejmenší společný násobek (využití při vyčíslování chemických rovnic), lineární rovnice (výpočty, vyjádření neznámé ze vzorce)

Základy technologie, Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Cukrářská výroba, Odborný výcvik - jednotky SI (převody), lineární rovnice (výpočty), přepočítávání receptur

Odborné kreslení - geometrické tvary, symetrické a asymetrické dělení plochy

Výuka matematiky přispívá k naplnění některých průřezových témat.

Občan v demokratické společnosti

Výuka si kromě získání znalostí v oblasti matematiky klade za cíl rozvíjet schopnost komunikovat, smysluplně a srozumitelně prezentovat své myšlenky. Žáci se učí jednat s lidmi, diskutovat o způsobech řešení problému a respektovat odlišné názory.

Člověk a svět práce

V rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují se způsoby výpočtu mzdy, s praktickým využitím procentuálního počtu, bez kterého se neobjedou v osobním a zpravidla ani profesním životě.

Informatika a výpočetní technika

Především v tematickém celku Práce s daty vede učitel žáky k řešení úkolů, při nichž je vhodné užívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se učí data nejen vyhledávat na internetu, ale také zpravidla přehledně zpracovávat a dále předávat v podobě textu, grafu, obrázku apod. To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Operace s reálnými čísly (OPAKOVÁNÍ A ROZŠÍŘENÍ UČIVA ZŠ)

Ekonomika
Základy technologie
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Základy stolničení
Stolničení pro kuchaře
Stolničení pro číšníky
Cukrářská výroba
Základy přírodních věd

- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;
- používá různé zápisy racionálního čísla
- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly
- zaokrouhlí desetinné číslo
- znázorní reálné číslo na číselné ose
- správně používá a převádí běžné jednotky

- aritmetické operace s čísly
- přirozená a celá čísla
- racionální čísla
- reálná čísla

8

T2 Mocniny a odmocniny (OPAKOVÁNÍ A ROZŠÍŘENÍ UČIVA ZŠ)

Základy přírodních věd

- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru
- provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem

- druhá mocnina a odmocnina s pomocí kalkulatoru

3

T3 Procenta (OPAKOVÁNÍ A ROZŠÍŘENÍ UČIVA ZŠ)

Ekonomika
Cukrářská výroba
Základy technologie
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Základy stolničení
Stolničení pro kuchaře
Stolničení pro číšníky
Základy přírodních věd

- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení

- procento a procentová část
- slovní úlohy
- trojčlenka
- poměr, přímá a nepřímá úměrnost

5

- charakteristické znaky práce: mzda

Celkem za blok B1 16

B2 T1 Mnohočleny (VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY)

Základy přírodních věd

- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení)
- rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojitě a rozdíl druhých mocnin

- základní operace s mnohočleny - sčítání, odčítání, násobení
- hodnota výrazu
- rozklad mnohočlenu na součin
- vztahy pro druhou mocninu dvojitě a rozdíl druhých mocnin

10

T2 Lomené výrazy (VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY)

- provádí operace s lomenými výrazy (sčítání, odčítání, násobení, krácení)

- hodnota výrazu
- určení hodnot pro které má výraz smysl a hodnoty, pro kterou se rovná nule
- rozšiřování, krácení, zjednodušování výrazů

6

Celkem za blok B2 16

Celkem za ročník 1 32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Lineární rovnice (ROVNICE A NEROVNICE V MNOŽINĚ REÁLNÝCH ČÍSEL)

Základy technologie
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Základy stolničení
Stolničení pro kuchaře
Stolničení pro číšníky
Cukrářská výroba
Základy přírodních věd

- řeší lineární rovnice o jedné neznámé
- vyjadřují neznámou ze vzorce

- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
- nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení

10

T2 Lineární nerovnice a jejich soustavy (ROVNICE A NEROVNICE V MNOŽINĚ REÁLNÝCH ČÍSEL)

Základy přírodních věd

- řeší jednoduché soustavy lineárních nerovnic

- lineární nerovnice o jedné neznámé
- soustavy lin. nerovnic

6

Celkem za blok B1 16

B2 T1 Základní pojmy (PLANIMETRIE)

Základy přírodních věd

- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin

- správně používá a převádět běžné jednotky
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru

- základní pojmy a vztahy - bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek,
- vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek,
- úsečka a její délka, úhel a jeho velikost

2

T2 Trojúhelník (PLANIMETRIE)

Odborné kreslení
Základy přírodních věd

- sestrojí trojúhelník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah
- rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků
- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty

- správně používá a převádět běžné jednotky
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení

- konstrukce trojúhelníku
- věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků
- obvod a obsah trojúhelníku
- trigonometrie pravouhlého trojúhelníku
- Pythagorova věta
- goniometrické funkce ostrého úhlu

7

T3 Mnohouhelníky (PLANIMETRIE)

Odborné kreslení

- sestrojí různé typy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků
- určí jejich obvod a obsah
- správně používá a převádí běžné jednotky

- správně používá a převádět běžné jednotky
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení

- konstrukce základních čtyřúhelníků
- výpočet jejich obvodu a obsahu

5

T4 Kružnice a kruh (PLANIMETRIE)

Odborné kreslení

- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice (sečna, tečna, vnější přímka kružnice)

- správně používá a převádět běžné jednotky
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- nacházejí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení

- výpočet obvodu a obsahu
- vzájemná poloha přímky a kružnice

2

Celkem za blok B2 16

Celkem za ročník 2 32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Základní pojmy (FUNKCE)	- používá odbornou terminologii základních pojmů funkcí - pozná a popíše závislost dvou veličin	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- základní pojmy - pojem funkce, definiční obor, obor hodnot funkce, hodnota funkce - graf - sestrojení - základní vlastnosti - rostoucí, klesající	4
-----------	-----------	--------------------------------	--	---	---	----------

T2	Druhy funkcí (FUNKCE)	- sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá - sestrojí graf přímé a nepřímé úměrnosti, lineární funkce - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic	- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)	- lineární funkce - přímá a nepřímá úměrnost	6
-----------	------------------------------	---	---	---	----------

10 Celkem za blok **B1**

B2	T1	Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru (STEREOMETRIE)	- určí vzájemné polohy bodů, přímk a rovin - správně používá a převádí běžné jednotky - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol)	- vzájemná poloha bodů, přímk a rovin - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru	2
-----------	-----------	--	--	---	----------

T2	Tělesa krychle, kvádr a hranol (STEREOMETRIE)	- rozliší základní tělesa a určí jejich povrch a objem (krychle, kvádr, hranol) - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	- správně používá a převádět běžné jednotky - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení	- rozlišení základních těles - výpočet povrchu a objemu - slovní úlohy	7
-----------	--	---	--	--	----------

7 Celkem za blok **B2**

T3	Tělesa válec, pravídelný jehlan, kužel (STEREOMETRIE)	- rozliší základní tělesa a určí jejich povrch a objem (válec, pravídelný jehlan, rotační kužel) - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách	- správně používá a převádět běžné jednotky - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a správně využít pro dané řešení	- rozlišení základních těles - výpočet povrchu a objemu - slovní úlohy	7
-----------	--	--	--	--	----------

16 Celkem za blok **B3**

B3	T1	Práce s daty (PRÁCE S DATY)	- vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí četnost znaku a aritmetický průměr	- vyhledání, vyhodnocení a zpracování dat - porovnání souborů dat - interpretace údajů vyjádřených v diagramech, grafech, tabulkách - četnost znaku v souboru - aritmetický průměr	6
-----------	-----------	------------------------------------	---	--	----------

32 Celkem za ročník **3**

96 Celkem za předmět **Matematika**

Preambule:

Předmět Německý jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Německý jazyk zároveň rozvíjí sociokulturní znalosti o zemích dané jazykové oblasti a tím umožňuje žákům pochopit roli jednotlivce jako součásti odlišných společenských skupin a kultur. Vede žáky k tomu, aby chápali vlastní kulturní a národní identitu v rámci plurality a multikulturního soužití a aby kromě hodnot a tradic svého národa uznávali jiné evropské a světové kultury.

Obecné cíle:

Učivo Německého jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v dalším cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Německý jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně A1 podle Společného evropského rámce. Předmět Německý jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura a Anglický jazyk.

Učivo v předmětu Německý jazyk obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, poznatky o zemích a kulturách.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Německý jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobou týkající se např. pojmenování důležitých surovin, přípravy pokrmů, vybavení kuchyně a restaurace apod. Dále žáky seznamuje s některými tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli přiměřenou míru sebevědomí v komunikaci v cizím jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost dalšího cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové (realie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic).

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učivo předmětu Německý jazyk se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových kompetencí. Hlavní metodou ve výuce je metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáka (žáků). Do výuky jsou zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále se užívá metoda projektová, která umožňuje žákům použít a propojit osvojené znalosti a dovednosti z několika předmětů, a to zejména se znalostmi z Informatiky, Českého jazyka a literatury a Odborného výcviku. Jedná se o projekty odborného charakteru, které umožní žákům propojit teoretické znalosti s reálným životem a lépe se uplatnit na trhu práce. V minulých letech byl např. realizován projekt Sestavení jídelního lístku. Žáci při něm vypracovali jídelní lístek v němčině, s náležitou grafickou úpravou na PC. Téma a druh projektu jsou voleny konkrétním vyučujícím v konkrétní jazykové skupině dle jejího složení a zájmů žáků. Vyučující při přípravě daného projektu vychází z vybraných poznatků především odborného charakteru. Hlavním cílem všech projektů je bližší poznání německy mluvících zemí, především co se týče jejich zvyků a tradic v oblasti stravování. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům je přistupováno jako k jednotlivci). Jako učební pomůcky žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Německý jazyk vychází z klasifikačního řádu školy.

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků, okrajově také poznatky německy mluvících zemí.

Při hodnocení ústního projevu studentů se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu studentů se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)

Při hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka k výuce a jeho domácí příprava.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Německý jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí, a dále kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi.

Konkrétní rozvíjené komunikativní kompetence jsou především tyto:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci vedou rozhovory, mluví samostatně na dané téma
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - žáci napíší například email či pohlednici
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - studenti vyplní formulář nebo sestaví jídelní a nápojový lístek
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku - (pracovní listy)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech zásady verbální a nonverbální komunikace
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě) - žáci popíší složení pokrmů, přípravu pokrmů, jídelní a nápojový lístek, vybavení restaurace a kuchyně, pracovní pozice v restauraci, vytvoří objednávku jídla atd.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Německý jazyk je široký, neboť prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka, Občanské nauky a Odborného výcviku. Vzájemné vztahy však tento předmět vykazuje i s odbornými předměty jako např. Potravinová a výživa, Technologie nebo Stolničení. Znalosti Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Odborného výcviku aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o některých zvyklostech zemí dané jazykové oblasti.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání kultura, dále pak průřezové téma Člověk a svět práce, a to především co se týče oblasti vzdělávání, psaní životopisů a ucházení se o zaměstnání. Okrajově je zmíněno také průřezové téma Člověk a životní prostředí, kdy se žáci zabývají vlivem prostředí na lidské zdraví. Významnou

součástí je také průřezové téma Informační a komunikační technologie, toto je využíváno zvláště při tvorbě projektů.

Občan v demokratické společnosti:

Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti německého jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat písemnou i ústní formou. Za tímto účelem vedou žáci v hodinách diskuze, rozhovory a samostatné ústní projevy na témata každodenního života.

Dále žáci procvičují situace, ve kterých vyjednávají s ostatními lidmi, a to především při práci ve dvojicích. Vyjednávání je součástí všech diskuzí a skupinových prací v hodině. Žáci se tak učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik situací z profesního života, jako jsou stížnosti zákazníků, reklamace jídel v restauraci apod. Důležitým tématem je kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o německy mluvících zemích. Na základě těchto znalostí jsou vedeni k tomu, aby si v rámci plurality a multikulturního soužití uvědomili vlastní kulturní, národní a osobní identitu a zároveň tolerovali kultury odlišné.

Člověk a svět práce:

Ve výuce je kladen důraz na osvojení odborné slovní zásoby a frází, za účelem komunikace v pracovním prostředí. Žáci si v hodinách procvičují rozhovory z pracovního prostředí, sestavují jídelní lístek, popisují pokrmy a nápoje, různé pracovní činnosti, pracovní pozice, pracovní postupy.

Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou, například sepsáním vlastního životopisu.

Při přípravě na výuku i ve výuce samotné žáci používají notebooky a počítače. Jejich využitím ve výuce tak prohlubujeme rovněž kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi a současně realizujeme průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Osobní údaje, pozdravy	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje chybnou výslovnost, opravuje chyby ve výslovnosti - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - pozdraví v různých situacích - představí se a řekne, kolik mu je let - klade otázky a reaguje na jednoduché otázky při rozhovoru - odlišuje vykání a tykání - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - uvědomovat si - v rámci pluralitly a multikulturního soužití - vlastní kulturní a národní osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých 	<p>Tematický okruh: Osobní údaje, pozdravy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - představení se <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oznamovací věta - otázky doplňovací - přítomný čas slovesa sein - tykání x vykání - číslovky 1-20 - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - grafická podoba jazyka a pravopis <p>Řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - jednoduchý překlad <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání a poskytování informací v oblasti osobní <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozdrav, poděkování - obraty k zahájení a ukončení komunikace <p>Odborná slovní zásoba a fráze</p>	12
T2	Volný čas a zábava		<ul style="list-style-type: none"> - sdělí, co dělá ve svém volném čase a zeptá se na to ostatních - pojmenuje volnočasové aktivity - reaguje kladně i záporně na otázky - rozumí krátkým dialogům - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - používá jednoduché věty - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku 	<p>Tematický okruh: Volný čas a zábava</p> <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - časování pravidelných sloves v přítomném čase - zápor nicht u slovesa - člen určitý der, die, das a neurčitý ein, eine, ein - gramatika (tvaroslovi a větná skladba) <p>Řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - jednoduchý překlad <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjádření souhlasu, nesouhlasu <p>Odborná slovní zásoba a fráze</p>	12
Potraviny a výživa Občanská nauka						
- komunikace - společnost - jednotlivci a společenské skupiny						
Celkem za blok B1					Odborná slovní zásoba a fráze	24

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T1	Nakupování, oblečení I.	<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje oblečení, barvy - popíše, co má na sobě - pojmenuje, co hledá - pojmenuje, co potřebuje a co nepotřebuje - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotní - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání i: oblečení, barvy, oděvy - Jazykové prostředky: <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas slovesa haben - podstatná jména v 1. a 4. pádě - vyjádření záporu pomocí kein - přídavná jména v přísudku - slovní zásoba a její tvoření - Řečové dovednosti: <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost zřaková = čtení a práce s textem - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - interakce ústní - Odborná slovní zásoba a fráze 	6
--------------	--------------------------------	--	--	---	---

T2	Opakování.	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně 	<ul style="list-style-type: none"> - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat 	<ul style="list-style-type: none"> - Opakování - opakování všech tematických celků 1. ročníku - opakování odborné slovní zásoby 	2
-----------	-------------------	---	--	--	---

Celkem za blok					B2	8
Celkem za ročník					1	32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
			Mezipředmětové vztahy			
			Průřezová témata			

B1 T1 Nakupování, oblečení II.

Potraviny a výživa

Základy stolování

Základy technologie

- komunikace

- vyjednávání

- pojmenuje oblečení, barvy
- popíše, co má na sobě
- pojmenuje, co hledá
- pojmenuje, co potřebuje a co nepotřebuje
- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů
- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením
- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny
- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností
- čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

Tematický okruh: Nakupování, oblečení I.:
- barvy, oděvy

- Jazykové prostředky:
- přítomný čas slovesa haben
- podstatná jména v 1. a 4.pádě
- vyjádření záporu pomocí kein
- přídavná jména v přísudku
- slovní zásoba a její tvoření

- Řečové dovednosti:
- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem
- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů
- interakce ústní

Odborná slovní zásoba a fráze

Tematický okruh: Rodina, škola, vzdělání **12****T2 Rodina, škola, vzdělání**

Občanská nauka

- osobnost a její rozvoj

- komunikace

- tolerance

- soustava školního vzdělávání v ČR

- nutnost celoživotního učení,

- představí svou rodinu
- dokáže pojmenovat členy rodiny a příbuzné
- dokáže napsat krátké a jednoduché vyprávění o své rodině
- reaguje na jednoduché dotazy na svou rodinu
- podá jednoduché informace o své škole
- poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně
- používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu
- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením
- reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny
- čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu
- čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností
- uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- 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)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Jazykové prostředky:
- přivlastňovací zájmena
- vazba ich möchte
- slovní zásoba a její tvoření

- Řečové dovednosti:
- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem
- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů
- interakce písemná
- interakce ústní

Komunikační situace:

- získávání a poskytování informací v oblasti osobní a vzdělávací

Odborná slovní zásoba a fráze

Blok	Téma	Název tématu	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy		
		Průřezová témata		

B1 T3 Jídlo a nápoje, německá kuchyně

Matematika

Základy stoiničení

Potraviny a výživa

- komunikace
- kultura

- osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt
- zeptá se na spokojenost zákazníka
- zeptá se na cenu
- uvede, kolik co stojí
- dokáže vytvořit tvar množného čísla u podstatného jména
- dokáže napsat seznam potravin na oslavu, včetně množství
- uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy
- rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti
- používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě

Výsledky vzdělávání

Kompetence

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Tematický okruh: Jídlo a nápoje, německá kuchyně

Jazykové prostředky:

- číselky 21 - 100
- množné číslo podstatných jmen
- zjišťovací otázka (Ja/Nein- Frage)

Řečové dovednosti:

- produktivní řečová dovednost ústní - mluvení zaměřené situacně i tematicky
- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného

Komunikační situace:

- získávání a poskytování informací v oblasti pracovní - nakupování zboží

Odborná slovní zásoba a fráze

Celkem za blok

30

B2 T1 Služby, stravování, restaurace.

Potraviny a výživa

Základy technologie

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

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

- používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě

- uvede své oblíbené jídlo a zeptá se ostatních, co jedí rádi

- dokáže si objednat vybrané jídlo v restauraci

- odmítne nebo koupí nabízené zboží

- zeptá se na spokojenost zákazníka

- omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu

- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie

- rozsahu daných komunikačních situací a

- tematických okruhů a vybranou minimální odbornou

- slovní zásobu ze svého oboru

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, clevědomě 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 srovnat se svými představami a předpoklady

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat

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

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se

- zásadami kultury projevu a chování

Tematický okruh: Služby, stravování, restaurace

Jazykové prostředky:

- přítomný čas nepravidelných sloves essen, nehmen, sprechen, sehen
- skloňování osobních zájmen ve 4. pádě
- grafická podoba jazyka a pravopis

Řečové dovednosti:

- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozušením monologických i dialogických projevů
- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situacně i tematicky
- interakce ústní

Komunikační situace:

- získávání a poskytování informací v oblasti osobní, pracovní a veřejné - nakupování zboží, objednávka v restauraci, občerstvení, informování se na službu, objednávka služby

Jazykové funkce:

- obraty k zahájení a ukončení komunikace, vyjádření odmítnutí

Odborná slovní zásoba a fráze

Celkem za blok

30

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2	Každodenní život I.	<ul style="list-style-type: none"> - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazník), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - dokáže se zeptat, kolik je hodin - popíše svůj den - pojmenuje dny v týdnu - uvede časové údaje - dokáže popsat, jaké je počasí - popíše svůj den 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvaroslovi a větná skladba) 	<ul style="list-style-type: none"> - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvaroslovi a větná skladba) 	2
		<ul style="list-style-type: none"> - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - čte jednoduché texty, návody, nápisy a orientuje se v textu - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma 					

T3	Projekt	<ul style="list-style-type: none"> - se spoluzáky ve skupině vytváří projekt - prezentuje výsledky projektu - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích - vyslovuje srozumitelně co nejlépe přirozené výslovnosti - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvidatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvaroslovi a větná skladba) 	<ul style="list-style-type: none"> - časové údaje: hodiny a části dne - odlučitelné předpony - gramatika (tvaroslovi a větná skladba) 	2
Informatika	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - informační a komunikační technologie - osobnost a její rozvoj - komunikace - řešení konfliktů 					

Tematický okruh: Každodenní život I.:
 - časové údaje, denní aktivity

Tematický okruh: Projekt

Předmět: Německý jazyk/druhý		Ročník: 2		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin			
		Mezipředmětové vztahy									
		Průřezová témata									
B2	T4	Opakování.	<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 - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma 	<ul style="list-style-type: none"> - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání 	<ul style="list-style-type: none"> - Opakování - opakování všech tematických celků 2.ročníku - opakování odborné slovní zásoba a frázi - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - jednoduchý překlad 	2					
Odborný výcvik											
- komunikace											
							B2	18			
							Celkem za blok	2			
							Celkem za ročník	48			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Každodenní život II.

Občanská nauka
Odborný výcvik
Anglický jazyk

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost - jednotlivec a společenské skupiny

- je-li vyzván, zapojuje se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytl jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji
- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru
- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností
- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením
- dokáže se zeptat, kolik je hodin
- popíše svůj den
- pojmenuje dny v týdnu
- uvede časové údaje
- dokáže popsat, jaké je počasí
- popíše svůj den
- popíše svůj pokoj / byt

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předpoklům a stereotypům v přístupu k druhým
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- 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

Tematický okruh: Každodenní život II., dům a domov:

- počasí, denní program
- můj domov

Jazykové prostředky:

- časové údaje: hodiny a části dne
- odlučitelné předpony
- gramatika (tvarosloví a větná skladba)

Řečové dovednosti:

- receptivní řečová dovednost slychová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů
- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.

Komunikační situace:

- získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - sjednání schůzky, uvedení do společnosti, vzkaz, blahopřání

Jazykové funkce:

- projevy radosti, vyjádření obavy, zklamání, naděje, prosba

Odborná slovní zásoba a fráze

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T2	Péče o zdraví				12
Potraviny a výživa Základy přírodních věd Odborný výcvik						0
- osobnost a její rozvoj - komunikace - vliv prostředí na lidské zdraví						
			<ul style="list-style-type: none"> - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - poznámená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zoakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - popíše zdravý životní styl - pojmenuje části těla - dokáže popsat, jak se cítí - použije správné modální slovesa ve vhodných situacích, pokynech, doporučeních - dokáže druhé osobě / druhým osobám něco přikázat nebo doporučit 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) 	Tematický okruh: Péče o zdraví: - názvy částí těla - zdravotní stav a jeho popis - co dělat pro své zdraví - názvy běžných nemocí	

Jazykové prostředky:
 - přítomný čas modálních sloves (kromě wissen)
 - rozkazovací způsob : 2.os, č.j., 2.os., č.mn.
 - výslovnost (zvukové prostředky jazyka)
 Řečové dovednosti:
 - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů
 - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem
 - interakce písemná

Jazykové funkce:
 - vyjádření obavy, naděje, radosti

Odborná slovní zásoba a fráze

Blok	Téma	Název tématu	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy		
		Průřezová témata		

B2 T1 Cestování, Česká republika, Rakousko

Odborný výcvik

- komunikace
- řešení konfliktů
- společnost - jednotlivec a společenské skupiny

- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru
- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka
- uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka
- je-li vyzván, zapojuje se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytuje jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji
- vyjmenuje nejobvyklejší dopravní prostředky
- popíše, jak a čím jezdí do školy / do práce
- dokáže si zakoupit jízdenku na dopravní prostředky
- odhadne neznámé výrazy v textu

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- dosáhnout jazykové způsobilosti: potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturálního 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

- Tematický okruh: Cestování, Česká republika, Rakousko
- Jazykové prostředky:
 - vazba es gibt
 - všeobecný podmět man
 - přítomný čas nepravidelných sloves laufen, fahren
 - grafická podoba jazyka a pravopis
- Řečové dovednosti:
 - receptivní řečová dovednost slychová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů
 - receptivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky
 - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností
 - interakce písemná

Komunikační situace:

- nakupování jízdenek a vstupenek, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě

Poznatky o zemích: Rakousko a Švýcarsko

- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí
- informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice

Odborná slovní zásoba a fráze

Blok	Téma	Název tématu	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy			
		Průřezová témata			

B2 T2 Práce a zaměstnání, Německo

Odborný výcvik

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- trh práce - požadavky zaměstnavatelů
- psaní profesních životopisů
- možnosti zaměstnání v zahraničí

- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o německy mluvících zemích
- vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz
- hovoří o své práci, zpracuje si a počítáči svůj životopis k pracovnímu pohovoru
- uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka
- dokáže říci, kde byl a kam by chtěl jet na prázdniny
- dokáže říci jednoduchý příběh pomocí časové posloupnosti
- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- 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

Tematický okruh: Práce a zaměstnání, Německo

Jazykové prostředky:

- minulý čas sloves sein, haben
- minulý čas některých sloves
- časová posloupnost (zuerst, dann, später)
- grafická podoba jazyka a pravopis

Řečové dovednosti:

- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem (i odborným)
- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky
- interakce ústní
- interakce písemná

Komunikační situace: dotazy na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, jednání s budoucím zaměstnavatelem, sestavení životopisu, žádost

Poznatky o zemích: Německo

- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru poznání Německa, jeho kultury, tradic a společenských zvyklostí
- informace ze sociokulturního prostředí německy mluvící oblasti v kontextu znalostí o České republice

Odborná slovní zásoba a fráze

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T3	Opakování.					2
Odborný výcvik						
- komunikace						

- vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti
 - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - 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)
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

Tematický okruh: Opakování
 Jazykové prostředky:
 - všechny gramatické jevy ze 3. ročníku
 Komunikační situace:
 - všechny komunikační situace ze 3. ročníku

						26
						48
						128

Celkem za blok **B2** Celkem za ročník **3**

Celkem za předmět **Německý jazyk/druhý**

Preambule:

Vyučovací předmět Občanská nauka se snaží směřovat především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků. Cílem tohoto předmětu je, aby se žáci stali slušnými a o aktuální dění se zajímavými jedinci. Dostatečné penzum informací, které žáci nabydou během výuky Občanské nauky, by mělo posloužit k tomu, aby se stali aktivními občany svého demokratického státu. Žáci by se měli naučit jednat uvážlivě a být zodpovědní, a to nejen za svůj vlastní život, ale zvláště pro veřejný zájem a ve vztahu ke své občanské komunitě.

Další důležitou vlastností, kterou Občanská nauka u žáků rozvíjí, je schopnost nepřijímat jakýmkoliv způsobem zprostředkované informace automaticky, nýbrž kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Žáci se v tomto předmětu také učí porozumět a pochopit společnost a svět, jehož jsou součástí, a zároveň se orientují ve významných okolnostech společenského života.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Občanská nauka vychází z požadavků vzdělávací oblasti a obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání v Rámcovém vzdělávacím programu.

Obsah učiva Občanská nauka je rozložen do tří ročníků. V prvním ročníku se žáci naučí chápat člověka jako individuální lidskou osobnost, zabývají se vývojem člověka a jeho socializací, tedy postupným začleňováním člověka do společnosti. Dále se seznámí s jednotlivými částmi komunikačního procesu, naučí se správně komunikovat a rozpoznávat manipulaci v komunikaci. Také si osvojí pravidla slušného chování a vyzkouší si, jak se chovat asertivně a empaticky. Druhá část prvního ročníku se nese v duchu základů sociologie - žáci pochopí, že je důležité vnímat člověka jako součást společnosti, jednotlivých sociálních útvarů a sociálních skupin. Diskutují pak o nejdůležitější sociální skupině pro život člověka, tj. rodiny, a o tom, proč je dnes rodina v krizi a jaké má tato skutečnost příčiny. Žáci dále definují majoritu a minoritu, popíší strukturu současné české společnosti a pojmenují některé její problémy. Jelikož je nedílnou součástí společnosti její kultura, která je utvářena také na základě víry a náboženství, zabývá se Občanská nauka smyslem víry a hodnot v životě člověka vůbec a také se věnuje jednotlivým světovým náboženstvím. V druhém ročníku Občanské nauky se žáci seznámí se základy práva a ekonomie. Žáci porozumí základním právním pojmům, orientují se v právních vztazích, vědí, kdo tvoří orgány právní ochrany v naší zemi a prakticky se seznámí s jednotlivými právními odpověďmi, především pak s občanským a trestním právem. V rámci projektového vyučování si žáci vytvoří ve dvojici vlastní fiktivní smlouvu. Tematický celek Člověk a hospodářství je úzce spojen s předmětem Ekonomické vědy, v rámci Občanské nauky je však pojímán prakticky a s důrazem na sociální aspekt tohoto tématu, tedy například se žák dozví, jak funguje pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům. Ve třetím ročníku se žáci věnují tématu Člověk jako občan, tedy například popíší stát a jeho funkce, rozlišují mezi národem a státem, vyjmenují možnosti získání státního občanství ČR, definují politický systém ČR a poté se pak prakticky seznamují s možnostmi participace občana na politickém životě tak, aby se naplnily cíle tohoto vyučovacího předmětu, tedy aby se z žáka stal aktivní informovaný občan. Jelikož Česká republika není nějakým izolovaným státem, věnuje se Občanská nauka také mezinárodním vztahům a postavení České republiky v nich.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně, samostatně a vyjadřovali svoje názory na konkrétní témata Občanské nauky
- dodržovali legislativu a orientovali se v pro svůj občanský život zásadních právních úpravách
- jednali v souladu s morálními principy etiky i etikety a žili čestně
- cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a přijímali tak odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- upřednostňovali hodnoty demokratické před těmi nedemokratickými, avšak zároveň si uvědomovali to, jak je naše demokracie mladá a jaké má stinné stránky, mezi něž patří například kriminalita či korupce
- poznatky získávané ve škole podrobili kritickému výběru a byli ochotní a schopní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a názorové pluralitě
- člověka, který zastává jiné mínění, nepovažovali za méněcenného, nýbrž za partnera k diskusi
- respektovali lidská práva a dodržovali ono jednoduché pravidlo: "Moje právo končí tam, kde začíná právo druhého"
- považovali jakéhokoliv dalšího člověka na světě za sobě rovného a stejně hodnotného jako jsou oni sami a vyvarovali se tak předsudečného jednání, které by bylo založeno na xenofobii, rasismu či nacionální, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti
- brali za svůj multikulturní přístup k životu
- uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážít a chránit jej
- dbali na své zdraví a dodržovali zásady zdravého životního stylu
- vážili si přírody, chránili ji a jednali ve svém životě ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně přistupovali k finančním záležitostem, uvědomovali si nezbytnost daňové zátěže občana, orientovali se ve službách konkrétních peněžních ústavů a dokázali posoudit, zda právě tyto služby jsou pro ně vhodné či nikoliv

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Učivo předmětu Občanská nauka se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Důraz se v tomto předmětu neklade na sumu faktů a dat, nýbrž na praktickou přípravu na odpovědný a aktivní občanský život. Proto se upřednostňují individualizovaná či skupinová forma výuky oproti tradiční výuce frontální. Mezi hlavní metody ve výuce Občanské nauky pak patří metoda komunikativní s důrazem na aktivitu žáků, dále jsou do výuky zařazovány nejrůznější metody aktivizující a stimulační, především metody diskuzní, situační, problémová výuka či metoda didaktických her. Důležitou součástí je také využití množství nejrůznějšího doplňkového materiálu k výuce, ať již vizuální či audiovizuální podoby. Neopomenutelnou součástí předmětu Občanská nauka se také stala projektová výuka, v minulých letech se žáci například věnovali prvním přímým prezidentským volbám, prezentovali jejich jednotlivé kandidáty a prakticky si vyzkoušeli, jak tyto volby v České republice probíhají. Při této výuce je nutné, aby žáci propojili znalosti a dovednosti z několika předmětů, a to zejména z Informatiky, Českého jazyka a literatury či Dějepisu. Žáci jsou během této výuky hodnoceni nejen učitelem, ale jsou vedeni k hodnocení ostatních i vlastnímu sebehodnocení.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Občanská nauka vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- schopnost myslet v souvislostech
- míra porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost výstižně formulovat myšlenky, srozumitelně a slušně vyjádřit svůj vlastní názor, argumentovat a diskutovat
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- schopnost samostatné práce i spolupráce ve dvojici či skupině
- aktivní přístup v hodině, řádné vedení zápisů z hodiny i plnění domácích úkolů

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Občanská nauka rozvíjí zejména:

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít adekvátně k sociální situaci a prostředí, v němž komunikace probíhá. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout. Učitel také podněcuje žáky k realizaci různých komunikačních situací na základě problémového vyučování, k řízení diskuzí v rámci třídy, k vzájemné výměně postojů a názorů.

Personální a sociální kompetence - žák by se měl naučit posuzovat reálně své možnosti, být připraven řešit své životní záležitosti (občanské, sociální, finanční). Zároveň pak rozvíjení těchto kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti osobní i pracovní. Žáci se učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů. Učitel vede žáky k tomu, aby i po absolvování školy plánovali rozvoj svých schopností, dokázali se adaptovat na měnící se životní podmínky a podle svých možností je byli schopni také sdílet. Dále je učitel systematicky vede k rozvíjení schopnosti analýzy, kooperace a uvážení při významných rozhodnutích.

také ověřovat. Dále je učitel systematicky vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládnutí různých problémových situací.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou v rámci Občanské nauky ty nejdůležitější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti, cítili příslušnost ke svému národu a dokázali rozvíjet jeho hodnoty, a zároveň vnímali pocit sounáležitosti s evropskou kulturou a přijímali celosvětovou globalizovanou společnost. V rámci těchto kompetencí by se žáci měli naučit odpovědnému jednání, a to nejen ve vlastním zájmu, ale především ve veřejném. Dále jsou žáci vedeni k dodržování zákonů, respektování práva a osobnosti druhých lidí, měli by se naučit mít dostatek odvahy vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii či jakékoli diskriminaci a také dokázat zachovávat genderovou rovnost pohlaví. V neposlední řadě vede učitel žáky k tomu, aby chápali význam životního prostředí pro člověka, nebylo jim lhostejné nakládání s přírodou a životním prostředím kolem nich a jednali v duchu udržitelného rozvoje.

S výše uvedenými kompetencemi souvisí také kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, především zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady a jak efektivně hospodařit s finančními prostředky a dále Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, kde je u žáků rozvíjena schopnost 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, rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze a také mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Dále jsou u žáků rozvíjeny také:

Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky tak, aby pochopili význam Občanské nauky pro svůj každodenní aktivní život, a to jak pro rodinný, pracovní a především ten občanský.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit různé pracovní i životní problémy. Žák se má naučit určit jádro určitého problému, získat informace potřebné k řešení, navrhnout způsoby řešení a hlavně si veškeré informace kriticky ověřovat. Žák má dokázat bez ostychu prezentovat svůj názor, zároveň respektovat názor druhých a při řešení problémů spolupracovat v rámci týmu a získat tak to nejlepší řešení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k získávání informací z otevřených zdrojů, aby pracovali s internetem jako se specifickým informačním zdrojem a dokázali k jeho obsahu přistupovat kriticky a obezřetně. Žáci si vštěpují schopnost nalézat relevantní informace z webového prostředí. Tyto kompetence pak žáci rozvíjí zvláště při zpracovávání projektů.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Občanská nauka je široký, neboť propojuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, jako například Českého jazyka a literatury, Ekonomiky, okrajově také Základů přírodních věd. Žáci si během studia mohou získané vědomosti, ale především dovednosti ověřit během školních i soukromých praxí

Vyučovací předmět Občanská nauka naplňuje ve svém pojetí všechna 4 průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti osobnostní, společenské a politické problematiky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přemýšleli o vztazích mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, budují si vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku a učí se odolávat myšlenkové manipulaci (jsou vedeni ke kritické reflexi mediálních sdělení). Dále se naučí oceňovat svobodu, která ale musí jít ruku v ruce s odpovědností, tolerancí a vzájemnou solidaritou. Průřezové téma je realizováno formou diskusí o citlivých nebo kontroverzních otázkách (trest smrti, eutanázie), formou skupinových prací, vysvětlováním a užitím příkladů (informace z masmédií a literatury faktu). Dále se učí vnímat společnost jako skupinu jednotlivců i společenských skupin, jako oblast kulturní, která je vytvářena také určitým náboženstvím pro danou oblast typickou. Neméně důležitou součástí tohoto průřezového tématu je dovedení žáků k získání potřebného právního minima pro svůj soukromý i občanský život.

Člověk a životní prostředí - cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Také téma vlivu prostředí na lidské zdraví je neopomenutelnou částí tohoto průřezového tématu.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce, s rolí státu v oblasti zaměstnanosti a se situací na trhu práce v České republice.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména, když žáci vyhledávají potřebné informace k řešení úkolů, při nichž je nutné užívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Úvod do občanské nauky	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a uvědomuje si přínos předmětu občanská nauka - dokáže vysvětlit pojem občan a občanství - pochopí význam učení a celoživotního vzdělávání 	<ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> - smysl a význam předmětu Občanská nauka - člověk a komunikace mezi lidmi - vzdělání pro život a celoživotní vzdělávání 	2
-----------	-----------	-------------------------------	---	---	---	----------

T2	Člověk jako individuální lidská osobnost	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje lidskou osobnost a popíše její rysy - vysvětlí rozdíl mezi temperamentem a charakterem - vyjmenuje jednotlivé lidské emoce, popíše je a uvědomí si jejich význam ve svém životě - rozliší motivaci vnitřní a vnější a zamyslí se nad vlastní motivaci pro nejrůznější životní situace - uvede význam potřeb pro lidskou motivaci, rozlišuje potřeby fyziologické a psychické - popíše rozdíl mezi vlohami a schopnostmi a vyjmenuje jednotlivé stupně vloh - objasní pojem inteligence, vyzkouší si některý z testů inteligence, pochopí strukturu těchto testů 	<ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálné 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 - 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 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Člověk jako individualita - lidská osobnost: - osobnost a její rysy - temperament a charakter - emoce - motivace a postoje - schopnosti, nadání, talent, inteligence 	4
-----------	---	--	--	---	----------

T3	Člověk a jeho vývoj	<ul style="list-style-type: none"> - popisuje a rozlišuje jednotlivé etapy lidského života a jejich charakteristické znaky - rozlišuje vliv dědičnosti a prostředí na člověka a jeho vývoj - uvědomuje si význam učení a jeho vliv na vývoj člověka - porozumí pojmu socializace a uvádí konkrétní příklady začleňování člověka do společnosti během jeho života - diskutuje o vlivu vrstevnických skupin na jeho život - vlastními slovy popíše pojem generace a uvědomuje si problematiku mezigeneračních vztahů - vyjmenuje některé náročné životní situace a seznámí se s různými možnostmi, jak se s nimi lze vyrovnat 	<ul style="list-style-type: none"> - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Člověk a jeho vývoj: - etapy lidského života a jejich charakteristické rysy - vliv dědičnosti a prostředí na člověka a jeho vývoj - socializace - vrstevnické skupiny, mezigenerační vztahy - náročné životní situace 	3
-----------	----------------------------	--	---	--	----------

	Základy přírodních věd	<ul style="list-style-type: none"> - osobnost a její rozvoj - odpovědnost 				
--	-------------------------------	---	--	--	--	--

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4	Komunikace a pravidla slušného chování						3
Český jazyk a literatura								
<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů - tolerance 								
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam komunikace pro život svůj i ostatní - charakterizuje rozdíly mezi verbální a neverbální komunikací - vyjmenuje a popíše některé druhy neverbální komunikace - uvědomuje si stereotypy a předsudky, které ovlivňují lidskou komunikaci - dokáže rozeznat zjevnou manipulaci v komunikaci - prokazuje praktickou znalost pravidel slušného chování a dovede je aplikovat v běžných životních situacích - 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"> - posuzovat reálné 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 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky 								
<ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálné 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 								
T5								
Zdraví a životní styl								
<ul style="list-style-type: none"> - definuje pojem zdraví - formuluje zásady zdravého životního stylu, vlastními slovy hovoří na téma psychohygienu - aplikace teoretické znalosti do praxe - vysvětlí pojem sebezpojetí a uvádí příklady poruch sebezpojetí - debatuje o stresu a jeho možných příčinách - vyjmenuje jednotlivé druhy závislosti a debatuje o jejich důsledcích - rozlišuje drogy legální a nelegální - objasní pojem drogová závislost a uvádí postupy, jak řešit situaci závislého, a jak mu pomoci 								
<ul style="list-style-type: none"> - osobnost a její rozvoj - odpovědnost - vliv prostředí na lidské zdraví 								
<ul style="list-style-type: none"> - zdraví a životní styl: - zdraví - životní styl - psychohygienu - sebezpojetí a poruchy sebezpojetí - stres a jeho příčiny - závislosti a druhy závislosti - drogy legální a nelegální 								

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T1	Člověk v lidském společenství	<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá sociologie - na příkladech vysvětlí vlastními slovy rozdíl mezi sociologickými metodami kvantitativními a kvalitativními - charakterizuje pojem socializace a na příkladech rozliší socializaci primární a sekundární - vyjmenuje některé sociální útvary a popíše je - definuje pojem sociální skupina a uvede jejich dělení a příklady - uvědomuje si důležitost rodiny jako základní sociální skupiny - hovoří o krizi rodiny a jejich příčinách - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole či na pracovišti - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích 	<ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálné 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 - 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 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> - sociální útvary - lidská společnost a společenské skupiny - současná česká společnost a její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobry vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě - krize rodiny v dnešní společnosti 	4
T2	Struktura společnosti, multikulturní společnost		<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí sociální rozvrstvení společnosti a vlastními slovy charakterizuje jednotlivé vrstvy - vymezí pojem sociální status a mobilita - rozlišuje pojmy národ, etnikum, národnost a občanství - charakterizuje současnou českou společnost - vysvětlí etnické a sociální složení společnosti - orientuje se v dnešním multikulturním světě - objasní pojmy migrace a azyl a vysvětlí příčiny migrace lidí - 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 konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - vlastními slovy popíše vliv médií na dnešní společnost - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky...) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 upevnění hodnoty a demokracie - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - posuzovat reálné 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 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Struktura společnosti, multikulturní společnost: - rozvrstvení společnosti - sociální status a mobilita - občanství x národnost - současná česká společnost - etnické složení společnosti - rasy, národy a národnosti - většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - migrace v současném světě a azyl, příčiny migrace - migranti a azyloví - ochrana menšin - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - genderová rovnost x nerovnost - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení 	6

Český jazyk a literatura

- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- soudobý svět
- tolerance

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2	T3	Projekt				3
- komunikace - vyjednávání - masová média	- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích nebo komunisté v době čtyřicetileté éry nesvobody - pracuje s různými zdroji (at již knižními nebo internetovými) - spolupracuje ve skupině - vyhledává informace, a to i vizuální a audiovizuální - přednese připravenou prezentaci a diskutuje s ostatními	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zůvodnit 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) - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých			Projekt - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců - nespočítá v domě komunismu	

T4	Víra, náboženství a smysl lidské existence					3
Český jazyk a literatura - kultura - náboženství	- objasní, co rozumíme tím, že lidé jsou věřící nebo ateisté - charakterizuje nejvýznamnější světová náboženství - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých			Víra, náboženství a smysl lidské existence: - víra a ateismus - náboženství a církve - náboženské hnutí a sekty - nábožensky fundamentalismus	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Člověk a právo - úvod do práva	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam práva - rozlišuje mezi morálkou a právem - definuje pojem spravedlnost a vyjádří názor na význam spravedlnosti v dnešním světě - vlastními slovy vyjádří význam práva pro svůj život 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 a demokracie - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	<ul style="list-style-type: none"> Člověk a právo - úvod do práva: - právo, spravedlnost, morálka - vztah práva a morálky - právo a mravní odpovědnost v běžném životě 	1
-----------	-----------	---------------------------------------	---	--	--	----------

T2	Teorie práva	<ul style="list-style-type: none"> - vymezí pojem norma, uvede různé druhy norem a vlastními slovy je na příkladech vysvětlí - objasní pojem právní stát a hovoří v té souvislosti také o ochraně lidských práv - popíše znaky právních norem - objasní pojem právní řád a jednoduše jej rozebere a chápě vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - rozdílí právo na jednotlivá právní odvětví - popíše právní vztah a jeho jednotlivé složky, uvede příklady právních vztahů - objasní rozdíl mezi fyzickou a právníckou osobou - uvede, od kdy má člověk způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 a demokracie - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Teorie práva: - normy a právní norma - právní stát a ochrana lidských práv - právní řád - vazby mezi právní normou, právním řádem a právním předpisem - právní odvětví - právní vztah a jeho složky - fyzická x právnícká osoba - způsobilost k právním úkonům a trestní odpovědnost 	6
-----------	---------------------	---	--	--	----------

T3	Právní ochrana občanů	<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje význam právní ochrany - pojmenuje orgány právní ochrany a popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - popíše soustavu soudů v České republice - popíše podmínky po výkon funkce soudce a ústavního soudce - stručně popíše, čím se zabývá Ústavní soud ČR 	<ul style="list-style-type: none"> - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	<ul style="list-style-type: none"> Právní ochrana občanů: - orgány právní ochrany - právnícká povolání (notáři, advokáti, soudcové) - soustava soudů ČR - Ústavní soud 	2
-----------	------------------------------	---	--	---	----------

					9
--	--	--	--	--	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T1 Občanské právo

Ekonomika

- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

- definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob
- vysvětlí pojem vlastnictví a na příkladech popíše druhy vlastnictví
- vlastními slovy objasní rozdíl mezi vlastnictvím a spoluvlastnictvím
- popíše, čím se zabývá dědické právo, kdo je považován za neopomenutelného dědice, jaké jsou náležitosti správně napsané závěti
- popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek
- dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace
- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby
- dovede z fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva
- pojmenuje několik novinek z Občanského zákoníku

- 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 a demokracie
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení varianty řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

T2

- komunikace
- vyjednávání
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Projekt

- dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, o půjčce, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva

Projekt

- 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)
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
Mezipředmětové vztahy						
Průřezová témata						

B2 T3 Rodinné právo**Ekonomika**

- osobnost a její rozvoj
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

- popíše, čím se zabývá rodinné právo
- specifikuje a vlastními slovy vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému
- určí význam pojmů s rodinným právem souvisejících, jako například rodičovská zodpovědnost, vyživovací povinnost a její druhy, náhradní rodinná péče a její formy

- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- 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 a demokracie
- 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)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

- Rodinné právo:
 - rodinné právo a jeho funkce
 - manželé a partneri
 - děti v rodině, práva dětí
 - domácí násilí
 - registrované partnerství
 - náhradní rodinná péče
 - ústavní výchova

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T4 Pracovní právo

Ekonomika

- Vydávání
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život
- charakteristické znaky práce: mzda
- charakteristické znaky práce: pracovní doba
- pracovní poměr
- pracovní smlouva
- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

- vlastními slovy vysvětlí, čím se zabývá pracovní právo
- popíše jednotlivé subjekty pracovního práva a vysvětlí práva a povinnosti
- objasní pracovní poměr a určí jednotlivé druhy pracovních poměrů a jejich náležitosti
- vysvětlí, k čemu slouží zkušební doba, a jaká práva a povinnosti z ní vyplývají
- 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 pracovních záležitostech

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- 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 srovnat 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
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- 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 (logické, matematické, empirické) 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)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

- Pracovní právo:
 - pracovní právní vztahy
 - subjekty pracovního práva
 - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele
 - vznik, změna a ukončení pracovního poměru
 - pracovní smlouva
 - hledání zaměstnání

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T5	Trestní právo, správní právo	<ul style="list-style-type: none"> - popíše vlastními slovy, čím se zabývá trestní právo - rozlišuje na konkrétních příkladech trestný čin a přestupek - vysvětlí, co patří do znaků tzv. skutkové podstaty - rozozná trestné činy podle závažnosti - na konkrétním příkladu ilustruje průběh trestního řízení - rozlišuje jednotlivé druhy trestů a ochranných opatření - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání apod.) - analyzuje případy, kdy je páčána kriminalita na mladistvých a na dětech - analyzuje případy, kdy kriminalitu páchají mladiství - odhadne, čím se zabývá správní právo, a jak se ho toto právo může dotknout ve vlastním životě - zhodnotí význam práce ombudsmana 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 a demokracie - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<p>Trestní právo, správní právo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trestní právo - trestní odpovědnost - trestný čin x přestupek - tresty a ochranná opatření - trestní řízení a orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými <p>Správní právo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správní právo - veřejný ochránce práv (ombudsman) 	5
						0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T1	Člověk a hospodářství	<ul style="list-style-type: none"> - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů (svých i celé rodiny) - vlastními slovy vysvětlí princip fungování trhu - popíše, co má vliv na cenu zboží - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovních právních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb na svém účtě - 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, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - zvládne vyplnit daňové přiznání - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - porozumět zadání úkolu nebo určí jádro problému, získat informace potřebné k řešení - problémů, 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 (logické, matematické, empirické) 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) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovních procesech i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady - efektivně hospodařit s finančními prostředky 	<ul style="list-style-type: none"> Člověk a hospodářství: <ul style="list-style-type: none"> - hospodaření jednotlivce a rodiny - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) - mzda časová a úkolová - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - služby úřadů práce - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - banky, pojišťovny a jiné instituce - služby peněžních ústavů - daně, daňové přiznání - sociální a zdravotní pojištění - sociální zajištění občanů - řešení krizových finančních situací - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 	3
B3 Celkem za blok						3
2 Celkem za ročník						32

Bluk	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin

B1 T1 Člověk jako občan - úvod do politologie

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny

- uvědomuje si význam politiky a jejich rozhodnutí pro život svůj i celé společnosti
 - rozlišuje pojmy politologie a politika
 - ve spojitosti s politickou mocí vysvětlí pojem legitimní

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - 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
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

Člověk jako občan - úvod do politologie:

- politologie
- politika
- politická moc

1

T2 Stát a občanství

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny

- definuje pojem stát a popíše funkce státu
 - vysvětlí pojem právní stát
 - vysvětluje funkci státu v dnešním globalizovaném světě
 - pojmenuje jednotlivé formy státu
 - rozlišuje pojmy stát a národ
 - popisuje, jak se dá získat občanství České republiky, a jaká práva a povinnosti z něj vyplývají
 - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát, a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti
 - uvede, jaké jsou typické rysy státu a porovná je s typickými rysy národa
 - popíše, jak se dělí moc ve státě na jednotlivé složky a vysvětlí vlastními slovy, proč se tomu tak děje

- 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 a demokracie
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

Stát a občanství:

- stát a jeho funkce
- právní stát
- stát a globalizace
- formy státu
- stát x národ
- občanství v České republice
- státní moc a její dělení

4

T3 Politický systém České republiky

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
 - stát, politický systém
 - politika

- uvede, jakými atributy je vyjádřena česká státnost
 - pojmenuje právní základy českého státu
 - popíše českou ústavu a vyjmenuje její knihy
 - dokáže popsat základní lidská práva a svobody, a poté je kategorizuje
 - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena
 - uvede, jakými institucemi je představována zákonodárná moc v ČR a ty pak charakterizuje
 - uvede, jakými institucemi je představována výkonná moc v ČR a ty pak charakterizuje
 - dovede charakterizovat soudní moc a připomene si soustavu soudů v ČR
 - vlastními slovy vysvětlí jednoduše popis schvalování zákonů v ČR
 - uvede rozdíl mezi státní správou a samosprávou
 - popíše, jaké úkoly má na starosti obec a jaké kraj, vyjmenuje všechny kraje v České republice
 - popíše státní symboly

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

Politický systém České republiky:

- česká státnost
- právní základy českého státu
- české státní a národní symboly
- Ústava a Listina základních práv a svobod
- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání
- zákonodárná moc v ČR a její instituce
- výkonná moc v ČR a její instituce
- soudní moc v ČR a soustava soudů
- schvalování zákona v ČR
- státní správa a samospráva
- struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva

6

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4	Člověk a politika	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastními slovy, co se myslí politickou participací a které z konkrétních příkladů už jsou na hraně zákona - uvede, co se skrývá pod pojmem občanská společnost a jak se on sám může pro takovou společnost angažovat - vyjmenuje některé politické ideologie a přiřadí k nim jejich hlavní principy a zásady - na základě konkrétních příkladů definuje rozdíl mezi levicí a pravíci - uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé účastnit - vyjmenuje nejdůležitější volby v České republice a objasní důležitost občanské angažovanosti (uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<ul style="list-style-type: none"> Člověk a politika: <ul style="list-style-type: none"> - politická participace - občanská společnost, občanské čnosti - potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - politické ideologie - levice x pravice - české politické strany - volby v ČR, právo volit - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus 	6
T5		Projekt	<ul style="list-style-type: none"> - prakticky si vyzkouší, jak probíhají volby v České republice 		<ul style="list-style-type: none"> Projekt 	1
Informatika						

- politika
- masová média

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T6	Demokracie	<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného - nedemokratického jednání - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 a demokracie - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturu, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<p>Demokracie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní hodnoty a principy demokracie - problémy současné demokracie 	2	0
-----------	-----------	-------------------	--	---	---	----------	----------

Celkem za blok B1 20

B2	T1	Soudobý globalizovaný svět	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje soudobý svět - popíše rozdíl mezi bohatým Severem a chudým Jihem - vysvětlí, s jakými konflikty se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny a debatuje o jejich možných perspektívách - uvede hlavní velmoci světa a vysvětlí, proč jsou právě tyto země velmocemi - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace 	<ul style="list-style-type: none"> - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování 	<p>Soudobý globalizovaný svět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soudobý svět a jeho dělení - bohaté a chudé země; velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace a globální problémy 	4
-----------	-----------	-----------------------------------	--	---	---	----------

Celkem za blok B2 20

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 Mezinárodní vztahy a jejich aktéři

- soudobý svět
- tolerance

- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy
- vysvětlí, kdo je zodpovědný za zahraniční politiku státu a jaké jsou její nástroje
- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky
- orientuje se v mezinárodních vztazích
- pojmenuje hlavní mezinárodní organizace ve světě
- popíše funkci a činnost mezinárodních organizací OSN a NATO

- 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Mezinárodní vztahy a jejich aktéři:
- ČR a její sousedé
- zahraniční politika státu
- OSN
- NATO
- další mezinárodní organizace

T3 Evropská integrace a Evropská unie

- soudobý svět
- odpovědnost

- popíše, proč existuje Evropská unie
- orientuje se v nejdůležitějších orgánech Evropské unie a popíše jejich funkce
- vysvětlí, jaké povinnosti a výhody z členství v Evropské unii plynou našim občanům
- popíše vztah evropského a národního práva a na konkrétním příkladě vysvětlí možnost domáhání se práva v EU občanem EU

- 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 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
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Evropská integrace a Evropská unie:
- evropská integrace a její historie
- ČR a evropská integrace
- orgány EU
- ČR jako člen EU

12

Celkem za blok B2

32

Celkem za ročník 3

96

Celkem za předmět

Občanská nauka

Preambule:

Předmět Potraviny a výživa má poskytnout žákům znalosti týkající se požadavků na jakost a skladování potravin. Nedílnou součástí je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevence alimentárních nákaz. Žáci porozumí souvislosti mezi složením potravin a správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení potravinami.

Obecné cíle:

Předmět Potraviny a výživa se vyučuje ve všech třech ročnících studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů. Výsledky vzdělávání v předmětu Potraviny a výživa nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí absolventa a profilu absolventa.

Předmět úzce souvisí především s předměty Základy technologie, Technologie pro kuchaře / čišníky, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře / čišníky, Zařízení provozoven, Odborný výcvik, Informatika, Základy přírodních věd, Matematika.

Žáci získají přehled o charakteru, složení a technologických vlastnostech surovin a potravin, požadavcích na jejich jakost, skladování a o nutné technologické úpravě před jejich zpracováním při přípravě pokrmů.

Na základě získaných poznatků žáci zodpovědně posoudí vzhled a jakost surovin a potravin a chápou tyto ukazatele jako základní předpoklad pro jejich gastronomické využití.

V úvodu prvního ročníku se žáci seznámí s hygienickými předpisy v potravinářství, hodnocením jakosti surovin, základním rozdělením poživatin a jejich základními složkami. Dále se seznamují se složením, výrobou, zpracováním, skladováním a konzervací potravin rostlinného původu.

Ve druhém ročníku se v předmětu Potraviny a výživa věnujeme složení, výrobě, zpracování, skladování, konzervaci a využití při přípravě pokrmů potravin živočišného původu.

Ve třetím ročníku se v předmětu Potraviny a výživa žáci seznámí s charakteristikou, významem, složením a skladováním nápojů.

Významným tematickým celkem je nauka o racionální výživě a zdravém životním stylu.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli představu o zvoleném oboru
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- se orientovali v sortimentu potravin a surovin používaných při výrobě pokrmů
- si osvojili poznatky o složení potravin, jejich významu ve výživě, jejich skladování, konzervování a využití při výrobě pokrmů
- si osvojili poznatky o racionální výživě a zdravém životním stylu a využívali je ve výrobní praxi i v osobním životě
- odpovědně, bezpečně, ekonomicky a ekologicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů v duchu udržitelného rozvoje

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Potraviny a výživa je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Potraviny a výživa vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využít poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků popsat složení, význam a skladování potravin
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při skladování
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Klíčové kompetence rozvíjíme v průběhu celého studia. V rámci předmětu Potraviny a výživa rozvíjíme zejména:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořízují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku; ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti; umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly).

Kompetence k řešení problémů - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení; uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace; volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (dietní tabulky).

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl 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 nasazenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních).

Odborné kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících. Z odborných kompetencí v Potravinách a výživě rozvíjíme zejména:

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii. Žáci při výuce předmětu Potraviny a výživa získají přehled o výživě, seznámí se se zásadami racionální výživy, různými druhy diet a alternativními způsoby stravování. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Potraviny a výživa se prolíná s učivem předmětů Zařízení provozoven, Základy technologie, a Základy stolničení v prvním ročníku a s učivem předmětů, Stolničení pro kuchaře, Stolničení pro číšníky, Technologie pro kuchaře, Technologie pro číšníky a Odborný výcvik v druhém a třetím ročníku výuky. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Potraviny a výživa realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, náboženství, společnost - jednotlivec a společenské skupiny, morálka, odpovědnost, " přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.

Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Člověk a svět práce

Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si zodpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Potraviny a nápoje. Výživa.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu vevýživě - orientuje se ve složení potravin a z obsahu jednotlivých složek odvozuje význam jednotlivých potravin pro zdravou výživu - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - navrhuje způsoby konzervace - na základě znalosti o složení jednotlivých potravin navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí 	<ul style="list-style-type: none"> Potraviny a nápoje - rozdělení - původ - druhy - charakteristika potravin, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování 	2
-----------	-----------	------------------------------------	---	--	--	----------

T2	Složení potravin. Výživa.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vyjmenuje jednotlivé složky potravin a popíše jejich složení 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - 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 (logické, matematické, empirické) 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) 	<ul style="list-style-type: none"> Složení potravin - sacharidy - bílkoviny - tuky - vitamíny - minerální látky - voda - vláknina - energetická a biologická hodnota potravin 	6
-----------	----------------------------------	--	--	--	----------

B2	T1	Ovoce. Potraviny rostlinného původu.	<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 ovoce a navrhuje způsoby konzervace - na základě znalosti o složení jednotlivých druhů ovoce navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy - vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet 	<ul style="list-style-type: none"> Potraviny rostlinného původu - ovoce - charakteristika - složení - rozdělení - druhy - význam ve výživě - skladování, ošetřování, konzervace 	2
B1 Celkem za blok						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 Zelenina. Potravinový rostlinného původu.

Základy technologie

Matematika

Informatika

Základní přírodní věd

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
 - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů zeleniny a navrhuje způsoby konzervace
 - na základě znalosti o složení jednotlivých druhů zeleniny navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy
 - vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

Potravinový rostlinného původu - zelenina
 - charakteristika
 - složení
 - rozdělení
 - druhy
 - význam ve výživě
 - skladování, ošetřování, konzervace

2

T3 Brambory. Potravinový rostlinného původu.

Základy technologie

Odborný výcvik

- rozlišuje a charakterizuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
 - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů brambor
 - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí

Potravinový rostlinného původu - brambory
 - charakteristika
 - složení
 - rozdělení
 - druhy
 - význam ve výživě
 - skladování, ošetřování, konzervace

1

T4 Luštěniny. Potravinový rostlinného původu.

Základy technologie

Odborný výcvik

- rozlišuje a charakterizuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
 - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů luštěnin
 - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí

Potravinový rostlinného původu - luštěniny
 - charakteristika
 - složení
 - rozdělení
 - druhy
 - význam ve výživě
 - skladování, ošetřování, konzervace

1

T5 Obiloviny. Potravinový rostlinného původu.

Základy technologie

Odborný výcvik

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
 - nástroje informační

- rozlišuje a charakterizuje obiloviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
 - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů obilovin a výrobků z obilovin
 - navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí

Potravinový rostlinného původu - obiloviny
 - charakteristika
 - složení
 - rozdělení
 - druhy
 - význam ve výživě
 - skladování, ošetřování, konzervace

1

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T6 Houby. Potravinářství rostlinného původu.

Základy technologie
Odborný výcvik

- rozlišuje a charakterizuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů hub a výrobků z hub
- navrhuje vhodné kombinace potravin při přípravě pokrmů z hub v souladu se zásadami zdravé výživy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- Potravinářství rostlinného původu - houby
- charakteristika
- složení
- rozdělení
- druhy
- význam ve výživě
- skladování, ošetřování, konzervace

1

Celkem za blok **B2** 8**B3 T1 Pochutiny - koření.**

Základy technologie
Odborný výcvik

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
- na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů koření chápe jejich vliv na organismus
- stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- Pochutiny - koření
- charakteristika
- rozdělení
- druhy
- význam ve výživě
- skladování

2

T2 Pochutiny- káva.

Základy stolníčení
Odborný výcvik

- vyjmenuje jednotlivé druhy kávy a popíše její složení
- na základě znalostí o složení kávy vyhodnotí její vliv na lidský organismus

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- Pochutiny - káva
- charakteristika
- rozdělení
- druhy
- význam ve výživě
- skladování

1

T3 Pochutiny- čaj.

Základy stolníčení
Odborný výcvik

- vyjmenuje jednotlivé druhy čaje a popíše jeho složení
- na základě znalostí o složení čaje vyhodnotí její vliv na lidský organismus
- popíše způsoby přípravy a podávání čaje

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- Pochutiny - čaj
- charakteristika
- rozdělení
- druhy
- význam ve výživě
- skladování

1

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T4	Pochutiny - kakao a čokoláda.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik a složení kakaa a čokolády chápe jejich vliv na organismus - zvolí vhodné použití kakaa a čokolády při přípravě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Pochutiny - kakao a čokoláda - charakteristika - rozdělení - druhy - význam ve výživě - skladování 	1
	T5	Pochutiny - ostatní pochutiny.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - na základě znalosti charakteristik jednotlivých druhů pochutin chápe jejich vliv na organismus - stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Pochutiny - ostatní pochutiny - charakteristika - rozdělení - druhy - význam ve výživě - skladování 	1
	T6	Kypřicí prostředky.	<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků - vysvětlí jejich funkci a vliv na jakost výrobků 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Kypřicí prostředky - rozdělení - druhy - použití - skladování 	1
	T7	Řepný cukr, včelí med, sladidla.	<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam cukrů a sladidel ve výživě, vysvětlí jejich vliv na chuť, vzhled a jakost výrobků a pokrmů - vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Řepný cukr, včelí med, sladidla - druhy - význam ve výživě - složení - skladování - použití při přípravě pokrmů 	1
Celkem za blok						B3

Blok	Téma	Název tématu	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy			
		Průřezová témata			

B4 T1 Tuky a rostlinné oleje. Potravinářství živočišného původu.

Základy technologie

- odpovědnost

- na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů tuků chápe jejich vliv na lidský organismus
 - jejich význam ve výživě a volí jejich vhodné a přiměřené množství a skladbu při přípravě pokrmů
 - uvede příklady souvislosti: nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu
 - zná skladovací podmínky jednotlivých tuků
 - navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci učební praxe
 - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování tuků a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

Potravinářství živočišného původu - tuky a rostlinné oleje

- druhy
 - význam
 - skladování

2

T2 Mléko a mléčné výrobky. Potravinářství živočišného původu.

Základy technologie

- na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů mléka a mléčných výrobků chápe jejich vliv na lidský organismus
 - jejich význam ve výživě
 - volí vhodné způsoby jejich použití při přípravě pokrmů
 - zná skladovací podmínky mléka a mléčných výrobků
 - navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci učební praxe
 - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování mléka a mléčných výrobků a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

Potravinářství živočišného původu - mléko a mléčné výrobky

- složení
 - druhy
 - význam
 - skladování

2

T3 Vejce. Potravinářství živočišného původu.

Základy technologie

Základy přírodních věd

- na základě vědomostí o složení a charakteru vajec chápe jejich význam ve výživě a volí jejich vhodné využití při přípravě pokrmů
 - uvede příklady souvislosti: nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu
 - zná skladovací podmínky vajec, navrhuje jejich správné uložení při skladování a poznatky si ověřuje v rámci učební praxe
 - ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování vajec a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

Potravinářství živočišného původu - vejce

- složení
 - druhy
 - skladování

2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T4 Opakování 1. ročníku.

Základy přírodních věd
Základy technologie

- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva

- opakování 1. ročníku

2

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - 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 (logické, matematické, empirické) 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)
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
 - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - mít přehled o výživě, znat zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - znát způsoby skladování potravin a nápojů

8

Celkem za blok **B4**

32

Celkem za ročník **1**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1 Zařízení provozoven Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik Občanská nauka	Maso a masné výrobky. Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	- rozdělí masa do jednotlivých technologických skupin - správně zvolí způsob skladování nebo konzervace - rozliší masa a masné výrobky - zvolí jejich vhodnou kuchařskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatele, jejich vliv na vznik civilizačních chorob	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií	Potraviny živočišného původu - Maso a masné výrobky - charakteristika - složení - obecné rozdělení masa na skupiny - druhy - význam ve výživě - zrání masa - skladování - konzervace - využití při přípravě pokrmů	6
B2	T1 Zařízení provozoven Technologie pro kuchaře Technologie pro číšníky Odborný výcvik	Jateční maso. Potraviny živočišného původu. Mezipředmětové vztahy Průřezová témata	- vyjmenuje druhy jatečních mas, zhodnotí jejich význam ve výživě - rozliší masa dietního charakteru - poučene zvolí jejich vhodnou kuchařskou úpravu - uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatele, jejich vliv na vznik civilizačních chorob	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením	Potraviny živočišného původu - jateční maso - charakteristika - složení - rozdělení masa - význam ve výživě - skladování, konzervace - využití při přípravě pokrmů	8
Celkem za blok B1						6
Celkem za blok B2						8

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Zvěřina. Potraviny živočišného původu.

Zařízení provozoven
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Odborný výcvik

- rozezná jednotlivé druhy zvěřiny
- určí jejich význam ve výživě
- rozliší technologické části masa a zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Potraviny živočišného původu - zvěřina
- charakteristika
- rozdělení
- složení
- druhy
- význam ve výživě
- zrání masa
- skladování
- využití při přípravě pokrmů

2**T2 Drůbež. Potraviny živočišného původu.**

Zařízení provozoven
Technologie pro číšníky
Technologie pro kuchaře
Odborný výcvik

- rozliší jednotlivé druhy drůbežního masa, určí jejich význam ve výživě
- zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Potraviny živočišného původu - drůbež
- charakteristika
- složení, rozdělení masa
- druhy
- význam ve výživě
- skladování
- využití při přípravě pokrmů

3**0****T3 Ryby, korýši a měkkýši. Potraviny živočišného původu - studenokrevní.**

Zařízení provozoven
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Odborný výcvik

- charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů
- docení jejich význam ve výživě
- zvolí správné použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Potraviny živočišného původu - studenokrevní
- charakteristika
- složení
- rozdělení
- druhy
- význam ve výživě
- skladování
- konzervace
- využití při přípravě pokrmů

6

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T4 Ostatní maso. Potraviny živočišného původu.

Zařízení provozoven
Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Odborný výcvik

- rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin a v návaznosti na rozdělení správně zvolí způsob skladování nebo konzervace

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Potraviny živočišného původu - ostatní maso
- charakteristika
- složení
- druhy
- význam ve výživě
- nutriční hodnota
- skladování
- využití při přípravě pokrmů

12

Celkem za blok B3

4

B4 T1 Konvenience.

Technologie pro kuchaře
Technologie pro číšníky
Základy přírodních věd
Informatika

- zná druhy konvenience
- má představu o jejich významu v gastronomii a jejich vlivu na zdravou výživu
- sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

Konvenience
- charakteristika
- druhy konvenience
- zavádění nových surovin do výrobní praxe

- informační a komunikační technologie

Předmět: Potraviny a výživa		Ročník: 2	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy						
		Průřezová témata						
B4	T2	Opakování 2. ročníku.	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva					2
Technologie pro kuchaře								
Technologie pro číšníky								
Odborný výcvik								
			- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání					
			- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky					
			- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný					
			- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky					
			- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat					
			- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně					
			- 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace					
			- volit profídky 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)					
			- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly					
			- pracovat s osobním počítačem a dalšími profídky informačních a komunikačních technologií					
			- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením					
						B4		6
								32
						Celkem za blok	2	
						Celkem za ročník		

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - rozdělí jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení a významu ve výživě - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Potraviny a nápoje Rozdělení - charakteristika nápojů - význam ve výživě - vliv vody na lidský organismus - skladování 	2
	T2	Nealkoholické nápoje. Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - správně zhodnotí význam vody v lidském těle - rozliší nealkoholické nápoje podle jejich významu pro organismus 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Nealkoholické nápoje - voda, ovocné nápoje, limonády, sirupy, mléčné nápoje, káva, čaj, kakao, čokoláda - charakteristika - složení - skladování 	2
	T3	Alkoholické nápoje. Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy alkoholických nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - rozliší jednotlivé druhy alkoholických nápojů podle jejich složení - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislosti - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Alkoholické nápoje - rozdělení - druhy - význam - vliv alkoholu na lidský organismus 	2
	T4	Pivo. Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše výrobu piva - vyjmenuje druhy piva - zná a v praxi dodržuje zásady skladování piva - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> Pivo - charakteristika - výroba piva - druhy - skladování 	2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T5	Víno. Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše výrobu jednotlivých druhů vína - popíše skladovací zásady - zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> Víno - charakteristika - výroba vína - bílého, červeného, růžového, sektu - druhy - skladování 	4
T6	Lihoviny. Potraviny a nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí lihoviny na skupiny - popíše jejich jakostní znaky - popíše j výrobu - zná skladovací zásady - poučeně zhodnotí vliv alkoholu na lidský organismus a nebezpečí závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> Lihoviny - výroba lihovin - rozdělení - druhy - skladování 	2	
B2	T1	Výživa - základy anatomie a fyziologie člověka.	<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se základy anatomie a popíše trávící ústrojí a funkci jednotlivých částí při trávení potravy - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - objasní princip přeměny látek a energií v organismu 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> Výživa - základy anatomie a fyziologie člověka - trávicí soustava - proces trávení - metabolismus živin 	4
Celkem za blok B1						14
Celkem za blok B2						4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Racionální výživa, směry ve výživě. Výživa.

Technologie pro číšníky
Technologie pro kuchaře

Občanská nauka

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny

- kultura

- náboženství

- nutnost celoživotního učení,

- objasní podstatu racionální výživy
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií
- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu
- využije tyto poznatky v odborné praxi i soukromém životě
- rozliší různé druhy stravovacích způsobů
- pochopí hlediska a význam diferencovaného stravování různých skupin obyvatelstva

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

Racionální výživa, směry ve výživě
- smíšená strava
- vegetariánská strava
- dělená strava
- diferencované stravování
- stravovací zvyklosti příslušníků jiných národů

T2

Dietní stravování. Výživa.

Technologie pro číšníky

Technologie pro kuchaře

Matematika

- zná úlohu dietního stravování
- charakterizuje hlavní typy léčebných diet

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

Dietní stravování
- význam dietního stravování
- druhy diet
- charakteristika jednotlivých diet
- vhodnost potravin a tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů

2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T3 Energetická a biologická hodnota potravin.

- stanoví pomocí potravinářských tabulek energetickou a biologickou hodnotu pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - 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
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

Energetická a biologická hodnota potravin
 - výpočet energetické a biologické hodnoty potravin a pokrmů
 - doporučené denní dávky
 - potravinářské tabulky

2

Matematika

- informační a komunikační technologie

B3

8

B4 T1 Hygienické požadavky na provoz společného stravování.

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
 - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi
 - vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - 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

Hygienické požadavky na provoz společného stravování
 - hygienické předpisy v gastronomii
 - kritické body HACCP
 - zdravotní rizika z potravin, alimentární náklady
 - označování potravin a potravinářských výrobků

2

Odborný výcvik

- trh práce - všeobecné vývojové trendy
 - trh práce - požadavky zaměstnavatelů

B3

8

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2 Opakování 1.-3. ročníku. Příprava na závěrečnou zkoušku. - upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva - orientuje se učivu

Technologie pro číšníky
Technologie pro kuchaře
Odborný výcvik

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Celkem za blok	B4	6
Celkem za ročník	3	32

Celkem za předmět **Potraviny a výživa** **96**

Preambule:

Učivo předmětu Tělesná výchova vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví s časovou dotací jedné vyučovací hodiny týdně. Obsahuje nejen opakování a prohloubení učiva z předchozího vzdělávání, ale i získání nových dovedností a poznatků. Důraz je kladen na rozvoj obecné zdatnosti a koordinace především ve sportovních hrách. Dále učivo obsahuje základy první pomoci a bezpečnosti, zdravotní TV, teoretické znalosti, gymnastiku, úpoly, atletiku, pohybové hry a sport v přírodě atd.. Předmětem se prolíná v první řadě průřezové téma Občan v demokratické společnosti, tím si klade za cíl harmonický rozvoj osobnosti žáka nejen po stránce fyzické, ale i duševní vstěpováním společenských hodnot a postojů.

Obecné cíle:

Předmět Tělesná výchova slouží k osvojování, upevňování a rozvoji pohybových návyků, schopností a dovedností. Žákům umožňuje uvědomělou kultivaci vlastního pohybového projevu a vede je k rozvoji zdravotně orientované zdatnosti v souladu se získanými poznatky a zkušenostmi. Při výuce žáci získávají základy bezpečnosti při tělesných cvičeních, v teoretické části pak také etiku v partnerských vztazích a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu, osvojují si základní hygienické návyky. Rozvíjejí také vědomosti o situacích ohrožujících zdraví, jako jsou mimořádné události, ale i sociálně patologické jevy, učí se je rozpoznávat a adekvátně na ně reagovat. Předmět Tělesná výchova by měl žáky vést k aktivnímu vyhledávání příležitostí ke zdravotně vhodným aktivitám, k pravidelné péči o svou tělesnou zdatnost a k pochopení, že začlenění pravidelných pohybových aktivit do svého života je nezbytná součást zdravého životního stylu moderního člověka.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- vnímali pohybovou činnost jako nedílnou součást zdravého životního stylu
- jednali adekvátně v situacích ohrožujících duševní a veřejné zdraví
- sledovali aktuální trendy v oblasti zdraví a kriticky je posuzovali
- odhadovat působení životního prostředí na lidské zdraví a eliminovat jeho negativní vlivy
- zvládali rychle řešit vzniklé situace, případně nalézat jiná řešení
- dokázali jednat podle zásad "fair play" nejenom ve sportovních situacích
- chápali pohybovou činnost jako prostředek duševní hygieny
- zvládali a usměrňovali své jednání v tělovýchovné činnosti
- uměli kompenzovat jednostrannou zátěž a prováděli pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdraví organismu

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

V předmětu Tělesná výchova rozvíjíme pomocí učiva klíčové kompetence žáků. Ve vyučovací jednotce se klade důraz na čtyři fáze - úvodní, průpravná, hlavní a závěrečná. V úvodní a průpravné fázi probíhá aktivizace žáků a příprava na hlavní část pomocí pozitivní motivace. Naopak v závěrečné fázi probíhá zklidnění organismu po zátěži a kompenzace zatěžovaných částí těla. Výuku zefektivňujeme používáním různých didaktických řídicích stylů a organizačních forem práce, převážně skupinových. Vyučovací jednotku vedeme podle bezpečnostních zásad a učíme žáky dopomoci a sebezáchraně. Při výuce se snažíme nejen o rozvoj pohybových schopností a dovedností, ale i o získání teoretických poznatků z oblasti tělesné výchovy a sportu (pravidla sportů, sportovní osobnosti, anatomie a fyziologie těla, první pomoc, hygienické návyky, odpovědný přístup k partnerskému životu, předcházení sociálně patologických jevů, zásady sportovního tréninku, a jiné).

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Tělesná výchova vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení má nejenom informační charakter, ale i motivační a výchovný. Hodnotí se vlastní výkon, změna výkonu, ale i snaha o změnu. Dále vztah k tělesné výchově a pohybu. Žák je také veden k vlastnímu sebehodnocení.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět tělesná výchova rozvíjí vědomosti, schopnosti a dovednosti, hodnoty i postoje, které jsou důležité v osobním rozvoji žáka a jeho uplatnění ve společnosti. Jedná se především o kompetence komunikativní, personální a sociální a občanské.

Kompetence k učení

Žáky vedeme k:

- pozitivnímu vztahu k učení (návlek nových dovedností probíhá s pozitivní motivací netradičními způsoby)
- sledování a hodnocení pokroku při dosahování cílů svého učení, přijímání hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)

Kompetence k řešení problémů

Žáky vedeme k:

- volbě prostředků a způsobů (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodných pro splnění jednotlivých aktivit, využívání zkušeností a vědomostí nabytých dříve (žák vhodně vyhledává informace v elektronických zdrojích při teoretické části; při návleku složitějších technik uplatňuje základní, již naučené dovednosti)
- spolupracování při řešení problémů s jinými lidmi (žák rozvíjí tuto kompetenci především při spolupráci v týmu ve sportovních hrách)

Kompetence komunikativní

Žáky vedeme k:

- vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a vhodné sebezprezentaci (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)
- formulování svých myšlenek souvisle a srozumitelně (žák se snaží o souvislý a odborný projev především při průpravných cvičeních, která s určitou mírou samostatnosti vede)
- vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)

Kompetence personální a sociální

Žáky vedeme k:

- posuzování svých fyzických a duševních možností, odhadování důsledků svého jednání a chování v různých situacích (žák se učí zhodnotit dosaženou úroveň svých schopností a dovedností, a tím i volit obtížnost jednotlivých prvků při návleku; žák rozvíjí své dovednosti při dopomoci a záchraně u obtížných prvků a snaží se, aby neohrozil sebe i ostatní)
- stanovování si cílů a priorit podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace (žák je veden k dosažení co nejvyšší úrovně jeho pohybových schopností a dovedností v hodinách tělesné výchovy)
- reagování adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímání rady i kritiky (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)
- ověřování si získaných poznatků, kritickému zvažování názorů, postojů a jednání jiných lidí (žák se učí správnému postupu při provádění pohybových dovedností, tím dokáže zhodnotit svůj výkon a kriticky přijmout hodnocení od ostatních)
- zodpovědnému vztahu ke svému zdraví, pečování o svůj fyzický i duševní rozvoj, vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislosti (žáci jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu)
- adaptování se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností a schopností jejich pozitivnímu ovlivňování (žáci jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu)
- pracování v týmu a podílení se na realizaci společných pracovních i jiných činností (žák rozvíjí tuto kompetenci především při spolupráci v týmu ve sportovních hrách nebo při pohybových sestavách v rytmické gymnastice)
- přispívání k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách)

Občanské a kulturní kompetence

Žáky vedeme k:

- jednání odpovědnému, samostatnému a iniciativnímu nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu (žák se učí organizovat hlavní část vyučovací jednotky, rozdělení do družstev, vymýšlet a uspořádat sestavy ve sportovní a rytmické gymnastice)
- jednání v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play")
- chápání významu životního prostředí pro člověka a jednání v duchu udržitelného rozvoje (v teoretické části žák získává vědomosti o tom, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví člověka a naopak)
- uznávání hodnoty života, uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních (žák se učí zhodnotit dosaženou úroveň svých schopností a dovedností, a tím i volit obtížnost jednotlivých prvků při nácviu; žák rozvíjí své dovednosti při dopomoci a záchraně u obtížných prvků a snaží se, aby neohrozil sebe i ostatní)

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Občan v demokratické společnosti (osobnost a její rozvoj, morálka) - žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play"; žákovi jsou během hodin tělesné výchovy pravidelně poskytovány informace ohledně zdravého způsobu života a nové trendy v oblasti zdravého životního stylu

Člověk a životní prostředí (vliv prostředí na lidské zdraví) - v teoretické části žák získává vědomosti o tom, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví člověka a naopak

Na poli mezipředmětových vztahů realizujeme při výuce Tělesné výchovy především vztahy s těmito vyučovacími předměty:

- Základy přírodních věd (žák získává poznatky o anatomii, fyziologii a chemických procesech v lidském těle a učí se je aplikovat v pohybových cvičeních)
- Občanská nauka (žák se učí usměrňovat svůj projev při vypjatých situacích především ve sportovních hrách a jednat v duchu "fair play")

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Péče o zdraví. Zdraví	<ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 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 	<ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; - sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví 	4
-----------	-----------	------------------------------	---	--	---	----------

T2	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	<ul style="list-style-type: none"> - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat v situacích osobního ohrožení za mimořádných událostí - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konkrétních situací 	<ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	2
-----------	---	---	--	--	----------

T3	První pomoc	<ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku 	<ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních 	<ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	2
-----------	--------------------	--	---	---	----------

Celkem za blok B1			8		
B2	T1	Tělesná výchova. Teoretické poznatky	<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - 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"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností 	2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 **Gymnastika**

- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu
 - ověřit úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
 - posuzovat reálné 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
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

Akrobacie
 - kotouly vpřed, vzad (i do zášvihů), kotouly letmo, stoje na lopatkách, na rukou, přemet stranou, rovnovážná cvičení
 - pořadová cvičení

4**T3****Atletika**

- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou i duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

- běžecká technika (běžecká abeceda),
 - běžecké starty, sprinty - běhy od 30 do 100 m, vytrvalostní běh v terénu od 6 do 20 minut
 - všestranně rozvíjející, kondiční cvičení

4

Předmět: Tělesná výchova		Ročník: 1		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin			
B2	T4	Sportovní hry	- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodné používá odbornou terminologii - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětví	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - posuzovat reálné 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 - 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 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie	Basketbal - přechod z obrany do útoku a zpět, přihrávky obouruč, dribling, střelba z místa a po pohybu, rozskok, uvolňování hráče s míčem i bez míče	8					
T5	Drobné pohybové hry	- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností	- různé formy her pro rozvoj pohybových schopností a zlepšování motorických dovedností	4						
T6	Testování tělesné zdatnosti	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný	- motorické testy	2						
Celkem za blok B2			1	24							
Celkem za ročník			1	32							

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Péče o zdraví. Zdraví	<ul style="list-style-type: none"> - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost za zdraví své i druhých; - péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 	2
B2	T1	Tělesná výchova. Teoretické poznatky	<ul style="list-style-type: none"> - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - vyjadřovat se přiměřeně účel jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností 	<ul style="list-style-type: none"> - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací 	2
T2		Gymnastika	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovit si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh 	8 0

Celkem za blok **B1****2**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T3 Atletika

- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný

8**T4****Sportovní hry**

- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva
 - dovede rozlišit jednání fair play od nespornovního jednání

8

Florbal

- přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihravek, zpracování míčku, vedení míčku, vhozování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míčku

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - posuzovat reálné 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
 - 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
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2	T5	Testování tělesné zdatnosti	- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný	- motorické testy	2
-----------	-----------	------------------------------------	--	---	-------------------	----------

			Celkem za blok	B2	28	
B3	T1	Zdravotní cvičení	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví	- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení; - kontraindikované pohybové aktivity - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení	2

			Celkem za blok	B3	2
			Celkem za ročník	2	32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 **Gymnastika**

- je schopen sledit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- posuzovat reálné 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
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdравého životního stylu a závislosti

- rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem

4**T2****Atletika**

- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdравého životního stylu a závislosti

- hod břemenem, vrh koulí

4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T3	Sportovní hry	<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodné používá odbornou terminologii - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - posuzovat reálné 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 - 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 předšudkům a stereotypům v přístupu k druhým - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie 	<p>Fotbal</p> <ul style="list-style-type: none"> - přechod z obrany do útoku a zpět, různé typy přihrávek (nářtem, hlavou), zpracování míče, vedení míče, vzhazování, činnost brankáře, střelba z místa a po vedení míče <p>Volejbal</p> <ul style="list-style-type: none"> - postavení hráčů při příjmu podání, odbíjení obouruč vrchem a spodem, spodní podání, vrchní podání v čelném postavení, příjem podání, nahrávka, přihrávka, jednoblok, herní systém - každý střední u sítě nahrávačem, útočný úder - smeč 	10
T4	Úpoly	<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předšudkům a stereotypům v přístupu k druhým - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních 	<ul style="list-style-type: none"> - pády, základní sebeobrana 	6	
T5	Testování tělesné zdatnosti	<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<ul style="list-style-type: none"> - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný 	<ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	2	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T6	Turistika a sporty v přírodě	- využívá různých forem turistiky	- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje	- příprava turistické akce, orientace v krajině, orientační běh	4
-----------	-----------	-------------------------------------	-----------------------------------	--	---	----------

B2	T1	Zdravotní tělesná výchova	- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	Celkem za blok B1 - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - mit zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom 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 připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních	- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení - pohybové dovednosti - tělesná cvičení: kompenzační a relaxační	30
				Celkem za blok B2		2

				Celkem za ročník	3	32
--	--	--	--	-------------------------	----------	-----------

			Celkem za předmět	Tělesná výchova		96
--	--	--	--------------------------	------------------------	--	-----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
			Mezipředmětové vztahy			
			Průřezová témata			

B1 T1 Úvod do přírodovědného vzdělávání (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- nutnost celoživotního učení.

- vyjmenuje základní jednotky SI a popíše je
- použije vybrané odvozené jednotky
- přiřadí k základním fyzikálním veličinám správné jednotky
- umí používat základní násobné a dílčí jednotky

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně používat a převádět běžné jednotky

- přírodní vědy
- základní jednotky SI, vybrané odvozené jednotky
- násobné a dílčí jednotky
- základní fyzikální veličiny

4

- nutnost celoživotního učení.

T2 Mechanika (FYZIKA)

- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu
- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají
- 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

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- správně používat a převádět běžné jednotky
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici
- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace
- mechanická práce a energie
- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
- tlakové síly a tlak v tekutinách

4

T3 Termika (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- 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 principy a přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit jej, vhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- správně používat a převádět běžné jednotky

- teplota, teplotní roztažnost látek
- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
- tepelné motory
- struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

4

T4 Elektřina a magnetismus (FYZIKA)

Matematika

Odborný výcvik

- soudobý svět

- 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

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- správně používat a převádět běžné jednotky
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- 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

4

T5 Vlnění a optika (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- soudobý svět

- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření
- charakterizuje základní vlastnosti zvuku
- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu
- 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

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

- mechanické kmitání a vlnění
- zvukové vlnění
- světlo a jeho šíření
- zrcadla a čočky, oko
- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

4

Preambule:

Základy přírodních věd představují exkurz do světa přírodních jevů a zákonitostí. Kladou si za cíl osvojení základních představ o fungování světa v oblasti fyziky, chemie, biologie, ekologie a pochopení souvislosti s běžnými každodenními procesy. Důrazem na pochopení běžných jevů rozkrývá podstatu řady přírodních zákonitostí. ZPV rozvíjí analytický přístup řešení problémů, vede ke schopnosti volby vhodných informačních zdrojů a práci s nimi. Cílem přírodovědného vzdělávání je především schopnost užití přírodovědných poznatků v občanském, ale i profesním životě, pokládání si otázek o okolním světě a hledání k nim relevantních, na důkazech založených odpovědí. Pro občanský život formuje žádoucí postoje k životnímu prostředí.

Obecné cíle:

Základy přírodních věd jsou vyučovány v prvních dvou ročnících studia. Učivo předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání (fyzikální, chemické, biologické a ekologické vzdělávání). Navazuje na znalosti získané na základní škole a rozšiřuje je na středoškolskou úroveň adekvátně předmětu, který není profilový.

Studium je koncipováno do tří úseků - fyzika, chemie a biologie v poměru zastoupení zhruba 3:4:3. Úsek fyziky zahrnuje základy mechaniky, termiky, elektřiny a magnetismu, optiky, úsek chemie zahrnuje obecnou, anorganickou a organickou chemii, základy biochemie, úsek biologie pak základy biologie, ekologie a učivo o vztahu člověka a životního prostředí. Všechny tři úseky jsou zakončeny projektem, v němž žáci užití poznatků přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi. Základy přírodních věd se vzájemně prolínají s matematikou, podporují znalost cizích jazyků a jsou přínosem pro předměty oborové - technologie, potravinářství a výživa a pro odborný výcvik.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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, 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

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základy přírodních věd jsou vyučovány v prvním a druhém ročníku. Veškeré učivo navazuje na učivo základní školy a prohlubuje je. Výuka fyziky, chemie i biologie objasňuje žákům podstatu přírodovědných zákonitostí na základě pochopení běžných, žákům známých přírodních a technických jevů. Všechny tři úseky učiva se vzájemně prolínají. Pochopení jedné oblasti učiva tak často bývá potřebným krokem pro proniknutí do dalších oblastí.

Výkladová forma je doprovázena užitím prostředků moderních informačních a komunikačních technologií, procvičováním osvojených znalostí individuálně, ale i skupinovou formou. Součástí výuky je i práce s odbornou literaturou (matematickými, fyzikálními a chemickými tabulkami a v chemii s periodickou tabulkou prvků).

Fyzikální projekt zahrnuje jednoduchý pokus například měření teploty, demonstraci rozdílnosti hustoty nebo měrných tepelných kapacit kapalin. Projekt z anorganické chemie představuje provedení jednoduchých chemických laboratorních úkonů - vážení, měření pH, základy práce s chemickým sklem. Biochemický projekt je demonstrací základních oborově zaměřených procesů - kvašení, separace tukové a vodní složky, výroba jogurtu apod. V ekologickém projektu provádíme například měření množství odpadu domácnosti a jeho složení z hlediska tříditelnosti. Pro projekty mohou žáci použít pracovní listy. Projekty žáci provádějí v týmu, zpracovávají je do prezentací, které pak demonstrují a obhajují před spolužáky případně žáky jiných tříd (případně před žáky jiných ročníků).

Hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, hodnocením projektů a prezentací případně zkoušením ústním. Součástí hodnocení žáka je i aktivita v hodině, svědomitost při plnění zadaných úkolů, pravidelnost domácí přípravy. Žáci jsou prověřováni ze schopností

- aplikovat poznatky v běžném životě
- analyzovat problémy a volit jejich vhodná řešení
- interpretovat informace

K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je přistupováno individuálně a to v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Základy přírodních věd rozvíjejí řadu klíčových kompetencí.

Kompetence k učení (žáci jsou vedeni k poznání společenských výhod vzdělanosti, k vhodné volbě metody učení, k vyhledávání informací v textu např. v matematických, fyzikálních a chemických tabulkách a periodické tabulce, k vedení vlastních strukturovaných a srozumitelných poznámek, k pozitivnímu přijímání hodnocení výsledků od vyučujících)

Žáci by měli

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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 od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů (žáci jsou vedeni k uvážlivému a opodstatněnému řešení problémů za pomoci získaných zkušeností a znalostí například pomocí fyzikálních zákonů, fyzikálních nebo chemických vzorců, řešení provádějí nejen individuálně, ale také při práci v týmu například při projektech)

Žáci by měli

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence (žáci jsou vedeni k pečlivosti mluveného i písemného vyjadřování - například užívání správných fyzikálních jednotek, užívání správných konovek v chemickém názvosloví a správných biologických termínů, diskuzí postupu v učení například)

Žáci by měli

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

Personální a sociální kompetence (žáci jsou vedeni k uvážlivosti ve stravovacích návycích a v otázkách vztahu k návykovým látkám, k přesvědčování se o pravdivosti tvrzení - například ověření platnosti chemického vzorce pomocí oxidačních čísel)

Žáci by měli

- 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 zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Občanské kompetence a kulturní povědomí (žáci jsou vedeni k účtě k životu - rodičovství, průběžně je apelováno na zásady slušného chování)

Žáci by měli

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Matematické kompetence (žáci jsou vedeni k správnému a přesnému užívání matematických pravidel a zápisů - užívání jednotek, zaznamenávání do grafů)

Žáci by měli

- správně používat a převádět běžné jednotky
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a správně využít pro dané řešení
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi (žáci jsou vedeni k užití informačních technologií např. při manipulaci s větším objemem dat nebo při hledání relevantních zdrojů informací)

Žáci by měli

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Základy přírodních věd jsou těsně propojeny s řadou předmětů, zejména s matematikou. Žáci z ní čerpají znalosti pro základní číselné operace, tvorbu a čtení grafů, manipulaci s vzorci, jednotkami a jejich převody nebo geometrické představy. Průpravou pro předmět Potraviny a výživa je blok Biochemie (bílkoviny, cukry, tuky), pro Technologii přípravy pokrmů blok Termiky (teplota, teplota varu). Užívání odborné terminologie přírodních věd (např. v biologii člověka) má často jasnou souvislost s výukou cizích jazyků.

V základech přírodních věd aplikujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti (žáci smysluplně prezentují své názory například při obhajobě vlastního řešení zadané fyzikální či chemické úlohy, orientují ve světě současné techniky v míře přiměřené předmětu ZPV na tomto studijním oboru)

- komunikace
- soudobý svět

Člověk a životní prostředí (průřezové téma je realizováno především prostřednictvím otázek dopadů činnosti člověka na životní prostředí, správného nakládání s odpady, užívání úsporných spotřebičů a ekologicky šetrných postupů, požadavků na bezpečnost a hygienu práce, konkrétně je apelováno na témata zdrojů znečištění ovzduší - doprava, domácnosti nebo průmysl, celosvětová ekologická témata - globální oteplování, ozonová díra)

- biosféra v ekosystémovém pojetí
- znalosti o biotických a abiotických podmínkách života
- znalosti o ekologické přizpůsobivosti
- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí
- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů
- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- klimatické změny
- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
- vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje ekonomické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje informační
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje technické, technologické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - organizační nástroje
- prevence negativních jevů
- principy udržitelnosti rozvoje

Člověk a svět práce (žáci jsou vedeni k pochopení potřeby orientovat se v užívaných jednotkách - objemové a teplotní jednotky a jejich návaznost na odbornou praxi - nebo k potřebě znalostí složení potravin z chemického hlediska)

- nutnost celoživotního učení

Informační a komunikační technologie (žáci jsou vedeni k pochopení výhod zpracování výsledku projektových prací nebo pokusů pomocí IT)

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Úvod do přírodovědného vzdělávání (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- nutnost celoživotního učení.

- vyjmenuje základní jednotky SI a popíše je
- použije vybrané odvozené jednotky
- přiřadí k základním fyzikálním veličinám správné jednotky
- umí používat základní násobné a dílčí jednotky

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně používat a převádět běžné jednotky

- přírodní vědy
- základní jednotky SI, vybrané odvozené jednotky
- násobné a dílčí jednotky
- základní fyzikální veličiny

4

- nutnost celoživotního učení.

T2 Mechanika (FYZIKA)

- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu
- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají
- 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

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- správně používat a převádět běžné jednotky
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici
- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace
- mechanická práce a energie
- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
- tlakové síly a tlak v tekutinách

4

T3 Termika (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- 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 principy a přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit jej, vhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- správně používat a převádět běžné jednotky

- teplota, teplotní roztažnost látek
- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa
- tepelné motory
- struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

4

T4 Elektřina a magnetismus (FYZIKA)

Matematika

Odborný výcvik

- soudobý svět

- 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

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- správně používat a převádět běžné jednotky
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- 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

4

T5 Vlnění a optika (FYZIKA)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- soudobý svět

- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření
- charakterizuje základní vlastnosti zvuku
- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu
- 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

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

- mechanické kmitání a vlnění
- zvukové vlnění
- světlo a jeho šíření
- zrcadla a čočky, oko
- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T6 Fyzika atomu (FYZIKA)

- soudobý svět
- principy udržitelnosti rozvoje

- 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

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

- model atomu, laser
- nukleony, radioaktivita, jaderné záření
- jaderná energie a její využití

2

T7 Projekt - fyzika (FYZIKA)

- Informatika
- komunikace
- soudobý svět

- aplikuje vybrané poznatky z fyzikálního vzdělávání při praktické realizaci fyzikálního pokusu z běžné nebo odborné praxe
- prezentuje průběh a výsledky svého pokusu

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

- aplikace poznatků z fyziky (praktická realizace fyzikálního pokusu a prezentace výsledků)

2

T8 Vesmír (FYZIKA)

- charakterizuje Slunce jako hvězdu
- popíše objekty ve sluneční soustavě
- zná příklady základních typů hvězd

- Slunce, planety a jejich pohyb, komety
- hvězdy a galaxie

1

25

Celkem za blok B1**B2 T1 Chemické látky a chemická vazba (OBECNÁ A ANORGANICKÁ CHEMIE)**

- dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek
- popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby
- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků, sloučenin a jejich umístění v periodické soustavě prvků

- chemické látky a jejich vlastnosti, částicové složení látek, atom, molekula
- chemická vazba
- chemické symbolika
- periodická soustava prvků

3

T2 Prvky a sloučeniny (OBECNÁ A ANORGANICKÁ CHEMIE)

- zná názvy a vzorce vybraných anorganických sloučenin
- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků
- vysvětlí vlastnosti anorganických látek
- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin
- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a hodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí

- chemické prvky a sloučeniny
- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli
- názvosloví anorganických sloučenin
- vybrané prvky a jejich anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi

5

- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
- vliv prostředí na lidské zdraví

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T3 Směsi, chemické reakce a výpočty (OBECNÁ A ANORGANICKÁ CHEMIE)

Matematika

Základy technologie (obor Kuchař-číšník)

Cukrářská výroba (obor Cukrář)

Odborný výcvik

- 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 rovnici
- provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi

- 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
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

- směsi, roztoky
- chemické reakce, chemické rovnice
- výpočty v chemii

3

Celkem za blok B2 11

B3 T1 Uhlovodíky a jejich deriváty (ORGANICKÁ CHEMIE)

- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty
- tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný

4

Celkem za blok B3 10

T2 Organické sloučeniny (ORGANICKÁ CHEMIE)

- 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

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- 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

6

Odborný výcvik

- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
- vliv prostředí na lidské zdraví

B4 T1 Opakování přírodovědných poznatků

- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi

- opakování učiva ročníku

2

Celkem za blok B4 2

- nutnost celoživotního učení,

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Celkem za blok B4 2

Celkem za ročník 1

48

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin

B1 T1 Opakování poznatků z chemie

- nutnost celoživotního učení,

- popíše stavbu atomu
 - zná názvy a značky vybraných chemických prvků a názvy a vzorce vybraných anorganických i organických sloučenin
 - charakterizuje vybrané prvky, anorganické i organické sloučeniny

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

- opakování poznatků učiva obecné, anorganické a organické chemie

2

B2 T1 Chemické složení organismů, přírodní látky (BIOCHEMIE)

Potraviny a výživa (obor Kuchař - číšník)
 Suroviny (obor Cukrář)
 Odborný výcvik

- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny
 - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky

Celkem za blok B1

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

- chemické složení živých organismů
- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory

6

T2 Biochemické děje (BIOCHEMIE)

- popíše vybrané biochemické děje

Základy stolničení (obor Kuchař - číšník)
 Cukrářská výroba (obor Cukrář)
 Odborný výcvik

- 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

- biochemické děje

6

T3 Projekt - biochemie (BIOCHEMIE)

- aplikuje vybrané poznatky z organické chemie a biochemie při praktickém ověření vybraného biochemického děje v praxi formou laboratorního cvičení

Odborný výcvik
 Cukrářská výroba (obor Cukrář)
 Stolničení pro číšníky (obor Číšník)

- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet

- praktické ověření vybraného biochemického děje v praxi

2

- komunikace
 - informační a komunikační technologie

Celkem za blok B2

14

B3 T1 Vznik života, buňky (ZÁKLADY BIOLOGIE)

- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi
 - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav
 - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života
 - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou
 - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly

- vznik a vývoj života na Zemi
- vlastnosti živých soustav
- typy buněk

3

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2 Rozmanitost druhů, dědičnost (ZÁKLADY BIOLOGIE)

- uvede základní skupiny organismů a porovná je
 - objasní význam genetiky

- 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

- rozmanitost organismů a jejich charakteristika
 - dědičnost a proměnlivost

T3 Biologie člověka (ZÁKLADY BIOLOGIE)

Tělesná výchova
 Anglický jazyk
 Cizí jazyk - druhý

- popíše stavbu lidského těla
 - vysvětlí funkce orgánů a orgánových soustav

- vjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

- biologie člověka

T4 Zdraví a nemoc (ZÁKLADY BIOLOGIE)

Tělesná výchova
 Anglický jazyk
 Cizí jazyk - druhý
 Potraviny a výživa (obor Kuchař, Číšník)

- viv prostředí na lidské zdraví
 - prevence negativních jevů

- vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu
 - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
 - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

- zdraví a nemoc

B4 T1 Ekologie (EKOLOGIE)

- biosféra v ekosystémovém pojetí
 - znalosti o biotických a biotických podmínkách života
 - znalosti o ekologické přizpůsobivosti
 - znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí
 - znalosti o struktuře a funkci ekosystémů

- vysvětlí základní ekologické pojmy
 - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)
 - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu
 - uvede příklad potravního řetězce
 - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického
 - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve

- základní ekologické pojmy
 - ekologické faktory prostředí
 - potravní řetězce
 - koloběh látek v přírodě a tok energie
 - typy krajiny

B3 Celkem za blok

B4 Celkem za blok

18

5

5

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B5 T1 Vzájemné vztahy člověka a životního prostředí (ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ)

- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- vliv prostředí na lidské zdraví

- 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
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve

- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím
- dopady činnosti člověka na životní prostředí
- přírodní zdroje energie a surovin

T2 Ochrana přírody a krajiny, udržitelný rozvoj (ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ)

Odborný výcvik
Anglický jazyk
Cizí jazyk - druhý

- klimatické změny
- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje ekonomické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje technické, technologické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- organizační nástroje
- principy udržitelnosti rozvoje

- popíše způsoby nakládání s odpady
- charakterizuje globální problémy na Zemi
- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci
- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu
- 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

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

- odpady
- globální problémy
- ochrana přírody a krajiny
- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí
- zásady udržitelného rozvoje
- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

3

2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B5 T3 Projekt - životní prostředí (ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ)

Informatika

- informační a komunikační technologie
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje ekonomické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje technické, technologické
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- organizační nástroje

- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhně řešení vybraného environmentálního problému

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve

Celkem za blok **B5**

7

B6 T1 Opakování přírodovědných poznatků z předmětu

- nutnost celoživotního učení,

- použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné praxi

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Celkem za blok **B6**

2

Celkem za ročník **2**

48

Celkem za předmět **Základy přírodních věd**

96

Preambule:

Předmět Základy stolničení poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společného chování a profesního jednání.

Obecné cíle:

Předmět Základy stolničení se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Základy technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Anglický a Německý jazyk, Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik.

V průběhu prvního ročníku si žáci osvojí základy společenského chování a vystupování, seznámí se s rozdělením inventáře, charakteristikou různých systémů a forem obsluhy, sestavováním jídelních, nápojových lístků a menu a s podáváním jednoduchých snídaní.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- byli připraveni se celoživotně vzdělávat

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Základy stolničení je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Základy stolničení vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci výuky předmětu Základy stolničení rozvíjíme zejména tyto kompetence:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořizují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly). Zároveň se žáci učí reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Kompetence matematické- žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky a používat pojmy kvantifikujícího charakteru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali získávat informace z otevřených zdrojů

Odborné kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících vzdělávání. Z odborných kompetencí v Základech stolničení rozvíjíme zejména:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity - sjednávat odbyt výrobků a služeb, sestavovat nabídkové listy, využívat prostředků podpory prodeje.

Kompetence ovládat techniku odbytu - žáci jsou vedeni ke společenskému a profesionálnímu vystupování a jednání ve styku s hosty a pracovními partnery a spolupracovníky. Součástí pracovní činnosti je dbát na estetiku práce.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Základy stolničení se prolíná s učivem předmětů Zařízení provozoven a Základy technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře / číšníky, Stolničení pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci prakticky ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Základy stolničení realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, jednotlivci a společenské skupiny, kultura, náboženství, morálka, odpovědnost" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Důraz klademe na společenské a profesionální chování. Zároveň si žáci uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování bezpečnostních předpisů a prevenci vzniku pracovních úrazů.

Člověk a svět práce

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků odbytu.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Úvod do předmětu.

Občanská nauka
Základy technologie
Odborný výcvik

- trh práce - požadavky zaměstnavatelů
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní

- je cílevědomý ve zvoleném oboru
- používá správně pracovní oblečení a dodržuje hygienu

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) 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)
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- Úvod do předmětu
- historie pohostinství
- požadavky na osoby pracující v pohostinství, pracovní oblečení, pomůcky
- zásady hygieny-osobní, bezpečnosti práce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Společenské chování.

Občanská nauka
Český jazyk a literatura
Cizí jazyky
Odborný výcvik

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- společenost - jednotlivce a společenské skupiny

- ovládá základní společenská pravidla chování
- zdraví, představení, zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů
- pravidla chování ve styku s pracovníky
- dokáže komunikovat s hosty
- řešit krizové situace
- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiketu, zdržuje se xenofobních projevů

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení
- navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky

Společenské chování
- základní společenské chování
- společenské chování při jídle
- pravidla chování obsluhujících
- řešení konfliktních situací

2

T3 Inventář. Odbytová střediska.

Matematika
Základy přírodních věd
Odborný výcvik

- charakteristické znaky práce
- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti

- rozlišuje malý a velký stolní inventář, zná jeho význam a použití
- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů
- rozlišuje speciální přístroje, sestavuje je a správně používá
- je zodpovědný za svěřený inventář
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá
- orientuje se ve skladu a ve vedení evidence zásob

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář

Odbytová střediska
- význam a úkoly odbytu
- členění odbytových středisek
- vybavení a zařízení na úseku obsluhy
Inventář
- rozdělení, druhy, údržba
- malý stolní inventář
- velký stolní inventář
- pomocný inventář

10

Celkem za blok B1

14

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T1	Pravidla obsluhy. Základy obsluhy.	<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - ovládá základní pravidla servisu - aplikuje 2-3 talfový způsob servisu, používá překládací příbor - dokáže připravit provozovnu na provoz, prošíť a založit inventář, přijímat objednávku od hostů - ovládá práce po skončení provozu 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - posuzovat reálné 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 	<ul style="list-style-type: none"> Základy obsluhy - základní společenská a profesní pravidla Technika obsluhy - pravidla obsluhy - příprava pracoviště na provoz - přejímka pokrmů a nápojů - práce po skončení provozu 	3
T2		Systémy a formy obsluhy. Základy obsluhy.	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje různé způsoby obsluhy - dokáže vysvětlit jejich účel a použití v praxi - rozlišuje formy obsluhy, jejich použití v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně 	<ul style="list-style-type: none"> Základy obsluhy - systémy, formy a pravidla obsluhy obsluhy - systém obvodový - systém Vídeňský - systém vrchního číšníka - francouzský systém - jednoduchá forma obsluhy - složitá forma obsluhy 	4
T3		Formy. Způsoby obsluhy.	<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje význam různých způsobů obsluhy, jejich využití v praxi - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně 	<ul style="list-style-type: none"> Způsoby obsluhy - restaurační a kavárenský způsob obsluhy - banketní způsob obsluhy - mezinárodní způsob obsluhy - table d'hotel - obsluha skupin 	4
Cizí jazyky						
Odborný výcvik						
Celkem za blok						11

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Jídelní lístky - gastronomická pravidla. Odbyt.

Cizí jazyky

Potraviny a výživa

Základy technologie

Matematika

Informatika

Odborný výcvik

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

- informační a komunikační technologie

- rozlišuje druhy jídelních lístků

- uvede náležitosti jídelních lístků

- umí sestavit jídelní lístky pro různé (i slavnostní)

příležitosti, podle potřeb provozovny

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit

vhodný studijní režim a podmínky

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl.

studijní a analytické čtení), umět efektivně

vyhledávat a zpracovávat informace, být

čtenářsky gramotný

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy

(např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si

poznámky

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a

komunikační situaci v projevech mluvených i

psaných a vhodné je prezentovat

- formulovat své myšlenky srozumitelně a

souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově

správně

- sjednávat odbyť výrobků a služeb, provádět

výúčtování

- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb

podle různých kritérií

- využívat marketingové nástroje k prezentaci

provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali

prostředků podpory prodeje

Jídelní lístky - gastronomická pravidla

- jídelní lístky - druhy, rozdělení

- náležitosti jídelního lístku

- pořadí pokrmů

- sestavování jídelního lístku

7

0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T2	Nápojové lístky - gastronomická pravidla. Odbyt.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy nápojových lístků - uvede náležitosti nápojového lístku - umí sestavit nápojový lístek pro různé příležitosti podle potřeb provozovny - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikačního charakteru - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje 	<ul style="list-style-type: none"> Nápojové lístky - gastronomická pravidla - druhy, rozdělení - pořadí nápojů - sestavování nápojového lístku 	4

B3 T2 Nápojové lístky - gastronomická pravidla. Odbyt.

Cizí jazyky

Potraviny a výživa

Základy technologie

Odborný výcvik

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

- informační a komunikační technologie

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T3 Menu - gastronomická pravidla. Odbyt.

Cizí jazyky

Potraviny a výživa

Základy technologie

Odborný výcvik

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny
- kultura
- náboženství
- informační a komunikační technologie

- rozlišuje druhy menu a jejich využití v praxi
- ovládá sled chodů v menu podle gastronomických pravidel
- zná gastronomická pravidla při sestavování menu
- uvědomuje si hlediska, která ovlivňují sestavení menu

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje

- Menu - gastronomická pravidla
- druhy
- náležitosti
- sled chodů na menu
- gastronomická pravidla při sestavování menu
- vhodnost pokrmů a nápojů v menu
- hlediska a zvláštnosti při sestavování menu

6**17****B4 T1 Snídaně.**

Potraviny a výživa

Základy technologie

Odborný výcvik

Matematika

- rozlišuje druhy snídaní, jejich význam ve výživě a složení
- zvládne sestavit jednoduchou snídaní
- správně zakládá inventář

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

4**17****17****17**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2 Opakování 1. ročníku. - upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva

- Odborný výcvik
 Základy technologie
 Potravin a výživa
 Matematika
 Základy přírodních věd
 Cizí jazyky
 Český jazyk
 Občanská nauka

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí
- 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 (logické, matematické, empirické) 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)
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

2

0

- opakování 1. ročníku

6

48

48

Celkem za blok **B4**

Celkem za ročník **1**

Základy stolničení

Celkem za předmět

Preambule:

Předmět Základy technologie má poskytnout žákům znalosti o využitelnosti potravin pro technologické zpracování. Poskytuje základní poznatky o technologických postupech při přípravě pokrmů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku. Součástí výuky je seznámení s uplatňováním zásad hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Obecné cíle:

Předmět Základy technologie se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Stolníčení pro kuchaře / čišníky, Potravinářství a výživa, Zařízení provozoven, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik pro kuchaře / čišníky.

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o přípravě pokrmů, seznámení s klasickými technologickými postupy a především získávání důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce. Žáci vysvětlí a zdůvodní procesy probíhající při výrobě a tepelném zpracování pokrmů. Tyto poznatky použijí při analýze a následném odstraňování případných vad a nedostatků vzniklých při výrobě pokrmů.

V průběhu prvního ročníku se žáci seznámí s předběžnými úpravami surovin a potravin a se základními tepelnými úpravami používanými při přípravě pokrmů.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby:

- žáci ovládali a v praxi dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zásady HACCP jako samozřejmou a přirozenou součást výrobní praxe
- žáci měli představu o zvoleném oboru a vytvořili si k němu kladný postoj, orientovali se ve výrobních provozech
- se žáci orientovali ve výběru potravin a surovin s ohledem na konkrétní receptury
- se žáci orientovali v oblasti moderních trendů
- žáci byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- si žáci formovali svůj žebříček hodnot a byli připraveni celoživotně se vzdělávat

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Základy technologie je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých vyučovacích hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými učebními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízenou diskusí. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Základy technologie vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků popsat a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci předmětu Základy technologie rozvíjíme zejména:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořízují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly)

Kompetence matematické- žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením a učit se používat nové aplikace, získávat informace z různých zdrojů - z textů (odborných publikací, odborných článků).

Z odborných kompetencí v Základech technologie rozvíjíme zejména:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity- naučit se připravit podklad pro nákup, kalkulovat cenu výrobků a služeb surovin, potravin a dalšího materiálu.

Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - v rámci teoretické výuky jsou žáci seznamováni se způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně, se způsoby kontroly kvality pokrmů a s použitím a základní obsluhou technologických zařízení.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Přínos k realizaci přířezových témat a mezipředmětových vztahů:

Prinos k realizaci průřezových temat a mezipredmetovych vztahu.

Učivo předmětu Základy technologie se prolíná s učivem předmětů Zařízení provozoven a Základy stolničení v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Technologie pro kuchaře / číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia při praktickém vyučování.

V předmětu Základy technologie realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, morálka, odpovědnost" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.

Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Člověk a svět práce

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků výroby.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.

Základy přírodních věd
Odborný výcvik

- živ prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce
- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
- charakteristické znaky práce: pracoviště

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení

2
0

T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování.

Odborný výcvik

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.
- vysvětlí účel kritických bodů HACCP a jeho fungování v praxi

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- znát způsoby skladování potravin a nápojů

2

- hygienické předpisy v gastronomii
- kritické body HACCP

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T3	Základy administrativy. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se z recepturami teplých a studených pokrmů - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikačního charakteru - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - kalkulovat cenu výrobků a služeb - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování - ukázka normování - seznámení s žádankou a na vydejkou 	2
-----------	-----------	---	--	---	--	----------

T4	Výrobní středisko.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizační práci ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - eviduje pohyb zásob 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 způsoby skladování potravin a nápojů - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu 	<ul style="list-style-type: none"> - výrobní středisko a jeho základní vybavení - rozdělení výrobního střediska a funkce jednotlivých částí - pracovníci ve výrobním středisku 	2
-----------	---------------------------	---	--	---	----------

Odborný výcvik						
Zařízení provozoven						
- trh práce, jeho ukazatele						
- trh práce - všeobecné vývojové trendy						
- trh práce - požadavky zaměstnavatelů						
Celkem za blok					B1	8

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T1 Předběžná úprava potravin. Základy technologie přípravy pokrmů.

Potravinová a výživa
Odborný výcvik

- principy udržitelnosti rozvoje

- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkulovat cenu výrobků a služeb

- příprava a předběžná úprava potravin
- odstranění nejedlých částí za sucha a za mokra.

- příprava krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, koření, obalování

6

T2 Tepelné úpravy. Základy technologie přípravy pokrmů.

Základy přírodních věd
Potravinová a výživa
Odborný výcvik

- odpovědnost

- definuje tepelné úpravy
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít
- charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovních procesech i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

Tepelné úpravy pokrmů
- vaření - způsoby vaření
- dušení - základy, princip dušení, způsoby
- pečení - způsoby, zapékání
- smažení - způsoby smažení, význam a druhy obalů

6

Celkem za blok **B2**

12

B3 T1 Úprava vývarů a polévek. Základy technologie přípravy pokrmů.

Potravinová a výživa
Odborný výcvik
Zařízení provozoven

- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy polévek
- uvede základní rozdělení polévek
- uvede příklady vývaru, popíše složky a zavařky do polévky
- zvolí vhodné doplňky k polévkám

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

Úprava vývarů a polévek
- druhy vývarů, příprava, čištění a zesilování
- druhy polévek, způsob podávání, dávkování
- hnědé a bílé polévky
- složky a zavařky

8

0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2	Úprava omáček. Základy technologie přípravy omáček.	<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - zná receptury všech základních omáček - zvolí vhodné doplňky a přílohy 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - úprava omáček - druhy omáček - význam - dávkování - způsob podávání - klasické omáčky české kuchyně 	6
--------------	--	--	---	--	----------

B4 T1	Úprava příloh a příkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - uvede příklady příloh 	<p style="text-align: center;">B3 Celkem za blok</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> Úprava příloh k hlavním pokrmům - z brambor - ze zeleniny - z luštěnin - z mouky 	8
--------------	--	---	--	--	----------

T2	Bezmasá jídla. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá jednotlivé recepty bezmasých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> Bezmasá jídla - druhy a význam bezmasých pokrmů - úprava sladkých a slaných bezmasých pokrmů - ze zeleniny - z brambor - z luštěnin - z obilovin - z vajec - sýrů a hub 	4
-----------	--	---	--	---	----------

Potravinová a výživová odborná výcvik						
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Předmět: Základy technologie		Ročník: 1	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T3	Opakování 1. ročníku.	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva			- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - 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 vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku	- opakování 1. ročníku	2
		Potravin a výživa Zařízení provozoven Odborný výcvik						
		- informační a komunikační technologie						
						Celkem za blok	B4	14
						Celkem za ročník	1	48
						Celkem za předmět	Základy technologie	48

Preambule:

Předmět Zařízení provozoven má poskytnout žákům ucelený přehled o specifikaci, technickém a technologickém vybavení provozu v různých typech stravovacích, odbytových a ubytovacích zařízeních. Účelem předmětu je seznámit žáky se základní obsluhou a údržbou strojů a zařízení běžně používaných v gastronomických provozech.

Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven. Nedílnou součástí výuky je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v provozu společného stravování.

Obecné cíle:

Předmět Zařízení provozoven se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Účivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha.

Úzce navazuje na ostatní odborné předměty a spolu s předměty Základy technologie, Technologie pro kuchaře / číšníky, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Potraviny a výživa, Odborný výcvik, Informatika, Základy přírodních věd tvoří základ pro kvalifikované uplatnění absolventů tohoto oboru ve výrobní praxi na pozici zaměstnanců i zaměstnavatelů.

Během výuky v předmětu Zařízení provozoven se žáci seznámí s bezpečnou obsluhou a základní provozní údržbou jednotlivých strojů a zařízení, jimiž jsou provozovny společného stravování vybaveny. Důraz je kladen zejména na bezpečnost práce se stroji a prevenci pracovních úrazů. Současně jsou žáci seznámeni s hygienickými pravidly HACCP v provozu a se sanitací a hygienou jednotlivých zařízení. Dodržování hygienických předpisů je podmínkou výroby bezpečných - zdravotně nezávadných potravin a pokrmů.

Výsledky vzdělávání v předmětu Zařízení provozoven nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z odborných kompetencí a profilu absolventa.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli představu o zvoleném oboru
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- orientovali se v organizaci ve výrobních, odbytových a ubytovacích provozech
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- formovali svůj žebříček hodnot v souladu se základními principy demokracie
- ovládali a v praxi dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se stroji a zařízeními
- ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP
- se orientovali v obsluze jednotlivých strojů a zařízení
- si osvojili poznatky o sanitaci jednotlivých strojů a zařízení
- odpovědně, bezpečně, ekonomicky a ekologicky nakládali se stroji a zařízeními v duchu udržitelného rozvoje

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Účivo předmětu Zařízení provozoven se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Základní výukovou metodou předmětu je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Zařízení provozoven vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost pracovat s texty kriticky a s přehledem
- schopnost myslet v souvislostech a kriticky
- schopnost samostatného úsudku
- schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Klíčové kompetence rozvíjíme v průběhu celého studia. V rámci předmětu Zařízení provozoven rozvíjíme zejména:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořizují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace. Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák by měl pracovat s běžným základním aplikačním programovým vybavením a učit se používat nové aplikace, získávat informace z různých zdrojů - z textů (odborných publikací, odborných článků).

Z odborných kompetencí absolventa ve vyučovacím předmětu Zařízení provozoven rozvíjíme zejména:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel názorně vysvětluje důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu a při skladování potravin stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - žáci poznají nakládání s materiály, energií, odpady, údržbu a jinými látkami

kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - žáci popíší nakládání s materiály, energií, odpady, vodou a jinými faktory ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Zařízení provozoven se prolíná s učivem předmětů Základy technologie, Technologie pro kuchaře / číšníky, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře / číšníky, Potraviny a výživa, Odborný výcvik, Informatika, Základy přírodních věd. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Zařízení provozoven realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o kvalitní znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, morálka, odpovědnost" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru.

Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Člověk a svět práce

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků výroby.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Provozovny společného stravování a zásady technického řešení.	- rozlišuje standardní vybavení výrobního střediska	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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	Provozovny společného stravování a zásady technického řešení - charakteristika - základní požadavky na vybavení gastronomického provozu - rozdělení závodů a veřejného stravování podle funkcí	1
Odborný výcvik - charakteristické znaky práce: pracovní činnosti - charakteristické znaky práce: pracovní prostředky - trh práce - požadavky zaměstnavatelů						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T2	Technické řešení a hygienické předpisy	- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí - uplatňuje požadavky na základní technické řešení provozovny - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - objasní účel hygienických předpisů a bezpečnosti při práci	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), porizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - znát způsoby skladování potravin a nápojů - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje - chápat bezpečnost práce jako nejdůležitou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik	Technické řešení Instalace zařízení - zásobování pitnou vodou, kanalizace, plynové vedení, elektroinstalace, větrání a klimatizace Úprava interiéru - řešení podlah, stěn a stropů, osvětlení Hygienické předpisy - hygienické a sanitární zařízení - hygienické předpisy - bezpečnost při práci a zacházení se spotřebiči	1

B1 T2 Technické řešení a hygienické předpisy

Odborný výcvik

Základy přírodních věd

Informatika

Potraviny a výživa

- znalosti o ekologické přizpůsobivosti

- principy udržitelnosti rozvoje

- odpovědnost

- komunikace

<table border="1"> <tr> <td> <table border="1"> <tr> <td>Blok</td> <td>Téma</td> <td>Název tématu</td> <td>Výsledky vzdělávání</td> <td>Kompetence</td> <td>Učivo</td> <td>Hodin</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mezipředmětové vztahy</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Průřezová témata</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<table border="1"> <tr> <td>Blok</td> <td>Téma</td> <td>Název tématu</td> <td>Výsledky vzdělávání</td> <td>Kompetence</td> <td>Učivo</td> <td>Hodin</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mezipředmětové vztahy</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Průřezová témata</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin			Mezipředmětové vztahy							Průřezová témata										
<table border="1"> <tr> <td>Blok</td> <td>Téma</td> <td>Název tématu</td> <td>Výsledky vzdělávání</td> <td>Kompetence</td> <td>Učivo</td> <td>Hodin</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mezipředmětové vztahy</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Průřezová témata</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin			Mezipředmětové vztahy							Průřezová témata											
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin																						
		Mezipředmětové vztahy																										
		Průřezová témata																										

B1	T3	Základní vybavení výrobních středisek.	<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje požadavky gastronomického vybavení - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše a charakterizuje pracovní stoly, váhy, vozíky, nádobí a náčiní 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Základní vybavení výrobních středisek - pracovní stoly - váhy - přepravní vozíky (termoporty) - nádobí a náčiní na přípravu jídel 	5
-----------	-----------	---	--	--	---	----------

			B1			
B2	T1	Zařízení na mechanické zpracování potravin.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje stroje, strojky na mechanické zpracování potravin - vysvětlí, k čemu jaký strojek slouží a jak se má správně používat - popíše jednotlivé strojky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Zařízení na mechanické zpracování potravin - stroje na škrábání brambor a kofenové zeleniny - univerzální stroj a přidávací zařízení - stroje na zpracování masa - stroje na zpracování těsta - jednoúčelové a víceúčelové strojky 	4

T2	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů.		<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - vysvětlí použití jednotlivých zařízení v provozovně - charakterizuje a popíše jednotlivá zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - zařízení podle zdroje tepla a podle tepelné úpravy - univerzální zařízení - sporáky - zařízení na pečení a smažení - grily, rošty, rožně - mikrovlnná zařízení - konvektomaty 	4
-----------	---	--	---	--	---	----------

			B2			
B3	T1	Zařízení umýváren.	<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje požadavky gastronomického vybavení - popíše jednotlivé druhy mycího zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Zařízení umýváren - ohřivače vody - mycí dřezy a stroje na mytí nádobí - doplňkové zařízení - drtiče odpadků, pásové dopravní automaty 	2

			B3			
			<ul style="list-style-type: none"> - principy udržitelnosti rozvoje 			

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin

<p>B3 T2 Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů v teple.</p> <p>Odborný výcvik Potraviny a výživa Základy technologie</p>	<p>- rozlišuje zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů v teple</p> <p>- specifikuje zařízení pro uchování a výdej</p> <p>- vysvětlí použití jednotlivých zařízení v provozovně</p> <p>- charakterizuje a popíše jednotlivá zařízení</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p>	<p>Zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů v teple</p> <p>- zařízení pro uchování a výdej</p> <p>- zařízení na ohřev inventáře</p> <p>- zařízení na převoz pokrmů a nápojů</p> <p>- zařízení v obytných střediscích s obsluhou</p> <p>- desky, vozíky, skříňe</p>	<p>2</p>
<p>B4 T1 Chladicí a mrazicí zařízení.</p> <p>Potraviny a výživa Základy technologie Odborný výcvik Základy přírodních věd</p>	<p>- specifikuje jednotlivá chladicí zařízení</p> <p>- vysvětlí rozdíl mezi chladicím a mrazicím zařízením</p> <p>- objasní teploty v jednotlivých zařízeních</p> <p>- vysvětlí význam chladicích a mrazicích zařízení</p>	<p>Celkem za blok B3</p> <p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p>	<p>Chladicí a mrazicí zařízení</p> <p>- význam, druhy a způsob chlazení a mražení</p> <p>- druhy chladicích zařízení, jejich využití a údržba</p> <p>- druhy mrazicích zařízení, jejich využití a údržba</p> <p>- zařízení pro zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel</p> <p>- šokery</p>	<p>4</p>
<p>T2 Skladové hospodářství.</p> <p>Odborný výcvik Potraviny a výživa Základy technologie</p> <p>- morálka</p> <p>- odpovědnost</p>	<p>- rozlišuje požadavky na ošetřování a skladování potravin</p> <p>- eviduje pohyb evidenci zásob</p> <p>- orientuje se ve skladu</p> <p>- navrhuje správné řešení bezpečnosti práce a hygieny</p>	<p>Celkem za blok B4</p> <p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p>	<p>Skladové hospodářství</p> <p>- skladová evidence</p> <p>- druhy skladů - skladování surovin, zaruční doba</p> <p>- hygiena a bezpečnost ve skladech</p>	<p>2</p>
<p>B5 T1 Odbytová střediska.</p> <p>Informatika Základy stolníčeni Odborný výcvik</p> <p>- informační a komunikační technologie</p>	<p>- rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení</p> <p>- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</p> <p>- charakterizuje zařízení a vybavení obytného střediska</p> <p>- popíše vybavení v obytných střediscích</p>	<p>Celkem za blok B4</p> <p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p>	<p>Odbytová střediska:</p> <p>- vybavení v jednotlivých obytných střediscích</p> <p>- technická zařízení</p> <p>- vlnámy</p> <p>- kavárny, kavárenské herny</p> <p>- bary</p> <p>- restaurace, rychlé občerstvení</p>	<p>3</p>
<p>B6 T1 Odbytová střediska.</p> <p>Informatika Základy stolníčeni Odborný výcvik</p> <p>- informační a komunikační technologie</p>	<p>- rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení</p> <p>- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</p> <p>- charakterizuje zařízení a vybavení obytného střediska</p> <p>- popíše vybavení v obytných střediscích</p>	<p>Celkem za blok B4</p> <p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</p> <p>- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</p> <p>- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný</p> <p>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky</p> <p>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</p>	<p>Odbytová střediska:</p> <p>- vybavení v jednotlivých obytných střediscích</p> <p>- technická zařízení</p> <p>- vlnámy</p> <p>- kavárny, kavárenské herny</p> <p>- bary</p> <p>- restaurace, rychlé občerstvení</p>	<p>6</p>

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B5	T2	Ubytovací střediska.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše ubytovací střediska - charakterizuje jednotlivé kategorie - charakterizuje vybavení ubytovacího střediska - objasní administrativní a technické zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Ubytovací střediska - hotel - motel - hotel - penzion - kemp - vybavení ubytovacích prostorů - administrativní a technické zařízení 	2
-----------	-----------	-----------------------------	--	--	--	----------

T3	Opakování 1. ročníku.	<ul style="list-style-type: none"> - upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - 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 (logické, matematické, empirické) 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) - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> provozovny - výrobní středisko - zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - umyvárny - chladicí a mrazicí zařízení - sklady - odbytová střediska - ubytovací střediska 	2
-----------	------------------------------	---	---	---	----------

Celkem za blok						B5	7
Celkem za ročník						1	32

Preambule:

Předmět Odborný výcvik poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti gastronomie. Napomáhá orientovat se a osvojit si základní praktické dovednosti a návyky, přispívá k poznání základních odborných činností souvisejících s gastronomickým provozem. Předmět pozitivně ovlivňuje praktické aktivity žáků a přispívá k jejich celkovému rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáků, jako je vytrvalost, pečlivost, odpovědnost, tvořivost, pracovitost, schopnost, svědomitost a výrazně se podílí na rozvoji jejich budoucího povolání.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Odborný výcvik vychází z požadavků vzdělávací oblasti Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.

Výroba pokrmů je zastoupena v rozsahu 240 hodin, Odbyt a obsluha je zastoupena v rozsahu 198 hodin a Komunikace ve službách pak v rozsahu celkem 42 hodin.

V prvním ročníku se žáci seznamují se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy gastronomických zařízení. Učí se připravovat výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Učí se orientovat v základních druzích inventáře, servírovat pokrmy a nápoje podle zásad jednoduché obsluhy, sestavovat nápojové a jídelní lístky podle gastronomických pravidel, charakterizovat různé způsoby obsluhy. Respektují pravidla společenského chování a profesního vystupování, dokáží jasně a srozumitelně komunikovat s hosty. Orientují se ve způsobech předběžné přípravy a úpravy surovin. Seznamují se se základy normování pokrmů, rozlišují jednotlivé technologické úpravy. Osvojují si přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- dodržovali hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii
- ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů)
- pracovali zodpovědně, pečlivě a přesně
- ekonomicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů a nápojů
- zdvořile komunikovali s různými typy hostů, správně se vyjadřovali, byli vstřícní a ochotní
- používali při práci odborné literatury
- osvojili principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci gastronomie

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní metodou výuky je předvedení všech činností v praxi, které navazují na práci žáků v teoretické výuce s učebnicemi, texty z odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů, výstav a soutěží. Samotnou výuku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.

Hlavními výukovými strategiemi jsou v předmětu Odborný výcvik:

- skupinová i individuální forma výuky
- metoda předvádění, instruktáž
- metoda výkladu a diskuze
- metoda pozorování
- práce s odbornou literaturou
- ústní opakování a procvičování
- domácí úkoly na zadané téma

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Odborný výcvik vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního projevu, praktických dovedností a z domácích úkolů na zadané téma.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- porozumění učiva a schopnost využít poznatků v praxi
- důsledné a pečlivé plnění zadaných úkolů
- přístup k práci
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- kvalitu provedení práce, schopnost spolupráce

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Odborný výcvik rozvíjí zejména tyto odborné a klíčové kompetence:

Předmět Odborný výcvik pro kuchaře, číšníky rozvíjí zejména:

Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci- učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích- učitel vede žáky k důkladnému dodržování hygieny v gastronomii.

Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu, učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů a mít přehled o výživě.

Ovládat techniku odbytu-

žák se učí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, ovládat druhy a techniku odbytu. Žáci jsou vedeni, aby dbali na estetiku při pracovních činnostech, používali vhodný inventář.

Ovládat technologii přípravy pokrmů -

žáci se učí používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, ovládat základy technologie při přípravě pokrmů

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-

učitel se snaží, aby žák chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku a dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-

žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce a jednat ekonomicky s ohledem na vliv životního prostředí.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-

učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednat odbyt výrobků a služeb, při normování pokrmů a sestavování nabídkových listů výrobků a učí

učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednat obyt výrobku a služeb, při normování pokrmu a sestavování nabídkových listů výrobku se učí připravit podklad pro nákup surovin a potravin, jsou vedeni k využívání ekonomických informací pro zabezpečení provozu.

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky k různým technikám učení, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, aby znali své možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, spolupracovali při řešení problému s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnili se aktivně diskuzí a chápali výhody cizích jazyků.

Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a správně odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích. Na pracovištích jsou žáci vedeni k práci v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně, iniciativně a mít vytvořen pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - smyslem rozvíjení těchto kompetencí je u žáků budování vztahu a zájmu k budoucímu profesnímu uplatnění, k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání a znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k práci s prací s počítačem a další komunikační a informační technologií

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Základy stolničení, Základy technologie, Potravin a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - cílem realizace průřezového tématu je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět u problematických situací vhodně komunikovat a následně je řešit. Zároveň se žáci vedou k odpovědnosti a disciplíně.

Člověk a životní prostředí - je realizováno v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce. Žáci jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Žáci se s ní setkávají při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Základy přírodních věd
Základy technologie
Základy stolníčení

- charakteristické znaky práce

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojí a zařízení, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčin úrazu a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení
- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Základy stolničení
Základy technologie

- živ prostředí na lidské zdraví

- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi

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

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

- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout

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

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce

T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.

Základy přírodních věd
Základy stolničení
Základy technologie
Občanská nauka

- seznámení žáků s učebním plánem
- provozovna a její zařízení
- povinnosti pracovníků v pohostinství

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

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovních procesech i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4 Základy technologie Potraviny a výživa Matematika	Základy technologie Potraviny a výživa Matematika	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	36 0
B1	T4 Základy technologie Potraviny a výživa Matematika	Základy technologie Potraviny a výživa Matematika	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	36 0
		<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě - orientuje ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - chápat bezpečnost práce jako neoddělitelnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - správně používat a převádět běžné jednotky - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - základní druhy surovin a jejich opracování - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - práce s odbornou literaturou - normování 	36 0	

Celkem za blok B1

48

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T1 Technologie přípravy pokrmů

Základy technologie

Základy přírodních věd

Potraviny a výživa

- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- hospodárně nakládá při práci se surovinami
- dohotovuje a expeduje pokrmy

- 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
- znát a dodržovat základní pracovní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

- příprava a předběžná úprava potravin
- tepelné úpravy pokrmů
- technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů
- typické suroviny a pokrmy, technologické postupy
- polévky
- omáčky
- přílohy
- jednoduché saláty
- bezmasá jídla
- práce s konvektomatem

156

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 Opakování a procvičování

Základy technologie

Potravin a výživa

Základy přírodních věd

Matematika

Zařízení provozoven

- charakteristické znaky práce

- vliv prostředí na lidské zdraví

- morálka

- odpovědnost

- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá při práci se surovinami
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku

- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrm, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- správně používat a převádět běžné jednotky
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

- opakování a procvičování za 1. pololetí

36

Celkem za blok B2

192

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Komunikace ve službách

Český jazyk a literatura

Cizí jazyk

Základy stolního

Občanská nauka

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

- charakteristické znaky práce

- vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách

- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zařizuje se xenofobních projevů

- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev

- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou

- 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,

- uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí

- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

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

- 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

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

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

- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky

- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

- 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

- osobnost, vzhled

- společenské chování a profesní vystupování

- typy hostů

- komunikace v cizím jazyce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T2	Základy obsluhy				90

Základy přírodních věd

Matematika

Cizí jazyk

- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení
- pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
- ovládá techniku jednoduché obsluhy
- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů
- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi
- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze

- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

- příprava a údržba pracoviště
- inventář na servis pokrmů a nápojů - údržba, použití
- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze
- základní společenská a profesní pravidla v gastronomii

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T3	Odbyt a obsluha - jednoduchá obsluha	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	36
Základy stolnění Potraviny a výživa Matematika Cizí jazyk	- komunikace - řešení konfliktů - morálka - odpovědnost	- zajišťuje odbyt výrobků a služeb - vytváří typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového listku - dokáže sestavit jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti - přejímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá techniku jednoduché obsluhy	- ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - sestavovat menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat bezpečnost práce jako nejdůležitou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - správně používat a převádět běžné jednotky	- technika jednoduché obsluhy - přejímka pokrmů a nápojů - jídelní lístek, nápojový lístek a menu - gastronomická pravidla při sestavování jídelního listku, nápojového listku a menu - náležitosti jídelního listku, nápojového listku a menu - formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy		
Celkem za blok						174

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T1	Odbýt a obsluha	<ul style="list-style-type: none"> - zajišťuje odbýt výrobků a služeb - charakterizuje různé způsoby obsluhy - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - sjednávat odbýt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat bezpečnost práce jako nejdůležitou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly 	<ul style="list-style-type: none"> - systémy a formy obsluhy - způsoby obsluhy - snídane - rozdělání - servis snídání formou - Table d' hôte - teplé a studené nápoje 	30

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
B4	T2	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - rozlišuje malý a velký stolní inventář - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - zajišťí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - sestavovat menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - sjednávat odbyť výrobků a služeb, provádět vyúčtování - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů - morálka - odpovědnost - charakteristické znaky práce 	- opakování a procvičování- za 2. pololetí	36
				Celkem za blok	B4	66	
				Celkem za ročník	1	480	
				Odborný výcvik		480	
				Celkem za předmět			

Preambule:

Předmět Odborný výcvik pro číšníky poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti gastronomie. Napomáhá orientovat se a osvojit si základní praktické dovednosti a návyky, přispívá k poznání základních odborných činností souvisejících s gastronomickým provozem. Předmět pozitivně ovlivňuje praktické aktivity žáků a přispívá k jejich celkovému rozvoji. Přispívá také k formování žádaných rysů osobnosti žáků, jako je vytrvalost, pečlivost, odpovědnost, tvořivost, pracovitost, schopnost, svědomitost a výrazně se podílí na rozvoji jejich budoucího povolání.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Odborný výcvik vychází z požadavků vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.

V druhém ročníku Odbyt a obsluha v rozsahu 510 hodin a Komunikace ve službách v rozsahu 50 hodin.

Ve třetím ročníku Odbyt a obsluha v rozsahu 588 hodin a Komunikace ve službách v rozsahu 52 hodin.

Ve druhém ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním. Dále se seznamují se základní formou složitě obsluhy při servisu pokrmů. Učí se sestavovat slavnostní menu, podávat jednotlivé chody, připravovat a servírovat teplé a studené nápoje. Žáci jsou vedeni ke správné komunikaci s hosty, k respektování zásad společenského chování a profesního vystupování, které mají uplatňovat na pracovištích odborného výcviku.

Ve třetím ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním a druhém ročníku. Seznámí se se slavnostními hostinami a s jejich organizačním zajištěním, s hotelovým a restauračním managementem a trendy moderní gastronomie.

V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky získané v předmětu Odborný výcvik využívány zejména v předmětech Stolníčení pro číšníky,

Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematika, Zařízení provozoven, Cizí jazyk, Český jazyk a literatura.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- dodržovali hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii
- ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů)
- pracovali zodpovědně, pečlivě a přesně
- ekonomicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů a nápojů
- zdvořile komunikovali s různými typy hostů, správně se vyjadřovali, byli vstřícní a ochotní
- používali při práci odborné literatury
- osvojili principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci gastronomie

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní metodou výuky je předvedení všech činností v praxi, které navazují na práci žáků v teoretické výuce s učebnicemi, texty z odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů, výstav a soutěží. Samotnou výuku učitele odborného výcviku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.

Hlavními výukovými strategiemi jsou:

- skupinová i individuální forma výuky
- metoda předvádění, instruktáž
- metoda výkladu a diskuze
- metoda pozorování
- práce s odbornou literaturou
- ústní opakování a procvičování
- domácí úkoly na zadané téma

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Odborný výcvik pro číšníky vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního projevu, praktických dovedností a z domácích úkolů na zadané téma.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- porozumění učiva a schopnost využití poznatků v praxi
- důsledné, pečlivé plnění zadaných úkolů, přístup k práci
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- kvalitu provedení práce, schopnost spolupráce

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Odborný výcvik pro číšníky rozvíjí zejména tyto klíčové a odborné kompetence:

Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci-

učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci si osvojí zásady a návyky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s různým zařízením, znají systém péče o zdraví pracujících, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s vykonávanou prací. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám sobě poskytnout.

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

učitel vede žáky k důkladnému dodržování hygieny v gastronomii.

Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu, učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů, mít přehled o výživě.

Ovládat techniku odbytu-

žáci jsou vedeni, aby dbali na estetiku při pracovních činnostech, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář. Žák se učí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, ovládat druhy a techniku odbytu.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-

učitel se snaží, aby žák chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku a dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, aby dbal na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb a uměl zohlednit požadavky hosta.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-

žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce, efektivně hospodařit s finančními prostředky, nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, zvažovat při plánování možné náklady, výnosy a zisk.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-

Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sestavovat odbyt výrobků a služeb, orientovali se v kalkulaci cen výrobků a služeb, využívali ekonomických

Učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni sjednat odbyt výrobku a služeb, orientovali se v kalkulaci cen výrobku a služeb, využívají ekonomických informací pro zabezpečení provozu, využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování, vyhotovovali písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem.

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky k různým technikám učení, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, aby znali své možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, učitel vede žáky k uplatňování různých metod při práci s textem a efektivně zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, spolupracovali při řešení problému s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnili se aktivně diskuzí a chápali výhody cizích jazyků, na pracovištích jsou vedeni k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, žák se učí zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.

Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a zpráve odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně, iniciativně a mít vytvořen pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - smyslem rozvíjení těchto kompetencí je u žáků budování vztahu a zájmu k budoucímu profesnímu uplatnění a k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesi, žák si osvojuje obecná práva zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k práci s prací s počítačem a další komunikační a informační technologií.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik pro číšníky, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Stolničení, Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik pro číšníky naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - cílem realizace průřezového tématu je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět u problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit. Zároveň se žáci vedou k odpovědnosti a disciplíně.

Člověk a životní prostředí - je realizováno v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce. Žáci jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Žáci se ní setkávají při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Základy přírodních věd
Technologie pro číšníky
Stolníčení pro číšníky

- charakteristické znaky práce

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčin úrazu a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- 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
- znát a dodržovat základní pracovní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonávaním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení
- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti

6

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi

Stolníčení pro číšníky
 Technologie pro číšníky
 - viiv prostředí na lidské zdraví

- 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

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik

- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství

- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok
 - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
 - popíše organizaci práce ve výrobním středisku

Základy přírodních věd
 Stolníčení pro číšníky
 Technologie pro číšníky

- seznámení žáků s učebním plánem
- provozovna a její zařízení
- povinnosti pracovníků v pohostinství
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cilevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4	Odbyt a obsluha - snídaně				35
	Stolníčení pro číšníky		- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář	- snídaně- rozdělení - složité snídaně - servis snídaní formou - Table d' hôte - příprava a úklid pracoviště	
	Cizí jazyk		- propaguje moderní formy snídaní	- dbát na estetiku při pracovních činnostech		
	Potravniny a výživa		- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky		
	Technologie pro číšníky			- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku		
	- vliv prostředí na lidské zdraví			- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení		
	- komunikace			- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii		
	- vyjednávání					
Celkem za blok B1 49						
B2	T1	Technika jednoduché obsluhy				126
	Technologie pro číšníky		- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	- ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář	- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - organizace práce v různých formách obsluhy	
	Cizí jazyk		- zajišťuje odbyt výrobků a služeb	- dbát na estetiku při pracovních činnostech	- příprava pracoviště na provoz - servis obědů a večeří - dodržování zásad stolování - způsoby obsluhy	
	Český jazyk a literatura		- vyzkouší způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování služeb	- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky	- dodržování zásad stolování - způsoby obsluhy	
	Potravniny a výživa		- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář	- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku	- gastronomie pravidla - komunikace s hosty	
	Matematika		- přijímá, eviduje a vyzývá objasnky hostů, vyzkouší zúčtovací techniku	- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení	- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním - společenské chování a profesní vystupování	
	- informační a komunikační technologie		- uplatňuje společenské chování a profesní vyupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii		
			- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování		
			- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce		
				- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování		
				- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí		
				- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti		
				- správně používat a převádět běžné jednotky		
				- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií		
				- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování		

Blok	Téma	Název tématu	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy			
		Průřezová témata			

B2 T2 **Jednoduchá obsluha**

Stolníčení pro číšníky

Zařízení provozoven

Český jazyk a literatura

Cizí jazyk

Potraviny a výživa

Matematika

- morálka
- odpovědnost
- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- charakteristické znaky práce

Výsledky vzdělávání

- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení
- zajišťuje odbýt výrobků a služeb
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
- ovládá techniku jednoduché obsluhy
- objedná nápoje podle právní hosta
- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů
- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek
- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob

- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské hodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- chápat bezpečnost práce jako neřlinou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- sjednávat odbýt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

- pivo - druhy, čepování piva a servis piva
- příprava a servis studených a teplých nápojů
- dodržování zásad stolování
- způsoby obsluhy, gastronomická pravidla
- komunikace s hosty
- příprava pracoviště na provoz
- společenské chování a profesní vystupování
- správné skladování a ošetřování
- použití vhodného inventáře
- vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T3	Složitá obsluha	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku jednoduché i základní formy složitě obsluhy - charakterizuje různé způsoby obsluhy - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - aplikuje zásady složitě obsluhy do praxe - používá vhodný inventář - ovládá techniku složitě obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku 	<ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla složitě obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při složitě obsluze - základní forma složitě obsluhy - překládání pokrmů - sestavování slavnostního menu - podávání jednotlivých chodů slavnostního menu 	35
T4	Opakování a procvičování		<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - ovládá techniku jednoduché i základní formy složitě obsluhy - pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - správně používat a převádět běžné jednotky 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování za 1.poleletí 2.ročníku 	35
					Celkem za blok	B2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T1	Odbyt a obsluha	<ul style="list-style-type: none"> - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy - ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetařuje inventář - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku 	<ul style="list-style-type: none"> - káva a ostatní teplé nápoje - příprava různých druhů kávy - servis kávy - použít a znalost práce s kávovary - víno - druhy vín - servis bílého, růžového a červeného vína - servis šumivého vína 	63
T2	Odbyt a obsluha - bary	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje pravidla při práci na baru - orientuje se ve značkách lhovin, převádí měrné jednotky - pracuje s barovým inventářem a vhodně ho používá - charakterizuje pomůcky barmana 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku 	<ul style="list-style-type: none"> - bary - zařízení barů, barový inventář - příprava barů na provoz - barový lístek - obsluha v baru 	35	
T3	Restaurační obsluha	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy obdobytových střídisek, jejich vybavení - rozlišuje malé a velké stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v restauračním provozu - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku 	<ul style="list-style-type: none"> - obsluha v restauracích - základní forma obsluhy - vyšší forma jednoduché obsluhy - základní forma složitě obsluhy - pravidla a technika obsluhy při podávání pokrmů a a nápojů 	70	
Celkem za blok						B3

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T1 Obsluha

Stolníčení pro číšníky
Potraviny a výživa
Technologie pro číšníky
Matematika

- zajišťuje odbyl výrobků a služeb
- vytváří typickou nabídku pokrmů a nápojů
- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení

- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- správně používat a převádět běžné jednotky

- obsluha skupin
- základní pravidla obsluhy skupin
- sestavování jednoduchého a složitějšího menu
- servis jednotlivých chodů podávaného menu
- obědy a večere podávané formou Table d' hôte
- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

70

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2 Opakování a procvičování

Stolníčení pro číšníky
 Technologie pro číšníky
 Potraviny a výživa
 Matematika
 Zařízení provozoven
 Český jazyk a literatura
 Cizí jazyk

- morálka
- odpovědnost
- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- charakteristické znaky práce

- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy
- ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetařuje inventář
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů
- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě
- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou

- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- chápat bezpečnost práce jako neřlinou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- správně používat a převádět běžné jednotky
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- formulovat své myšlenky srozumitelně a

- opakování a procvičování za 2.poleletí
 2.ročníku

Předmět: Odborný výcvik pro číšníky Ročník: 2 I. II. Forma: Denní Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Č.j.: ŠVP-2/2013

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

souvislé; v písemné podobě přehledně a jazykově správně
,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

Celkem za blok **B4** **105**

Celkem za ročník **2** **560**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Základy přírodních věd
Technologie pro číšníky
Stolníčení pro číšníky

- charakteristické znaky práce

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojí a zeřízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčin úrazu a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- 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
- znát a dodržovat základní pracovní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení
- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti

6

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi

Stolníčení pro číšníky
Technologie pro číšníky

- víiv prostředí na lidské zdraví

- 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

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

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

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

- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout

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

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
- popíše organizaci práce ve výrobním středisku

T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství

Základy přírodních věd
Stolníčení pro číšníky
Technologie pro číšníky

- seznámení žáků s učebním plánem
- provozovna a její zařízení
- povinnosti pracovníků v pohostinství

- 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

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

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

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cilevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4	Odbýt a obsluha - slavnostní hostiny	<ul style="list-style-type: none"> - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných pokrmů a nápojů, při kalkulaci cen výrobků - používá gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky hygieny v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - chápat bezpečnost práce jako neřlinou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - správně používat a převádět běžné jednotky - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou - kalkulovat cenu výrobků a služeb - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky 	<ul style="list-style-type: none"> - slavnostní hostiny - význam a druhy hostin- bankety - příprava pracoviště - příprava, tvary tabulí - sestavování slavnostního menu - protokol ke slavnostní hostině, kalkulace výrobků a služeb - využití techniky v komunikaci - tvorba a úprava písemností ve stravovacím provozu - organizační zařízení - způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů - práce po skončení hostiny 	160

Blok	Téma	Název tématu	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy			
		Průřezová témata			

B2 T1 Odbyt a obsluha

Stolníčení pro číšníky

Cizí jazyk

Matematika

Administrativa

Potraviny a výživa

- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce
- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných pokrmů a nápojů
- používá gastronomická pravidla
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- uplatňuje požadavky hygieny v gastronomii
- pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat druhy a techniku odbytu
- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- správně používat a převádět běžné jednotky

- slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
- raut
- společenské setkání
- nabídkové stoly - příprava
- nabízený sortiment pokrmů a nápojů
- organizační zajištění hostin
- způsob obsluhy

112

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T2	Opakování a procvičování				40
		Stolníčení pro číšníky	<ul style="list-style-type: none"> - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - využívá odborných znalostí při sestavě vhodných pokrmů a nápojů - používá gastronomická pravidla - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uplatňuje požadavky hygieny v gastronomii - pracuje s inventářem a vhodné ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	<ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - dbát na estetiku při pracovních činnostech - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - chápat bezpečnost práce jako neřlinou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - správně používat a převádět běžné jednotky - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje 	- opakování a procvičování za 1. pololetí 3.ročníku	
		Cizí jazyk				
		Matematika				
		Administrativa				
		Potraviny a výživa				
		- morálka				
		- odpovědnost				
		- komunikace				
		- vyjednávání				
		- řešení konfliktů				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T1	Ubytovací zařízení	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ubytovací zařízení - vysvětlí funkci pracovníka recepcce - orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - komunikuje s hosty i v cizím jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - správně používat a převádět běžné jednotky - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah 	<ul style="list-style-type: none"> - ubytovací zařízení - zařízení hotelů, zásady styku s hostem - hotelová hala + funkce recepcce - organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních - ostatní hotelové služby poskytované hostům- internet, fitness - komunikace s hosty v cizím jazyce 	64
T2	Ubytovací zařízení - room servis		<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - dodržuje základy práce číšníka room servisu 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 udělení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah 	<ul style="list-style-type: none"> - room servis- zásady práce - servis na pokojích 	40

Stolníčení pro číšníky

Zařízení provozoven

- komunikace

;- vyjednávání

;- řešení konfliktů

;- odpovědnost

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T3	Hotelový a restaurační management	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hotelový a restaurační management - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - použije nástroje pro podporu prodeje 	<ul style="list-style-type: none"> - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vykonávajících se na pracovištích, např. Klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, - zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana) - efektivně hospodařit s finančními prostředky - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje - využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu - orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování 	<ul style="list-style-type: none"> - hotelový a restaurační management - jednotlivé funkce a jejich náplň - profesionalita v oblasti péče o hosta - marketingová strategie pracoviště - komunikace s hostem v cizím jazyce - využití techniky v komunikaci 	72
Ekonomika	Cizí jazyk	Stolníčení pro číšníky				
Informatika						
		- informační a komunikační technologie				

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T1	Trendy v gastronomii	- orientuje se v trendech moderní gastronomie - charakterizuje význam moderních trendů v gastronomii - volí vhodné formy odbytu a služeb	- 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 ,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence ,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii ,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku ,- 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	- trendy v gastronomii - důležitý prvek moderní gastronomie	56

Stoličení pro číšníky
 Technologie pro číšníky

Blok	Téma	Název tématu	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy			
		Průřezová témata			

B4 T2 Opakování a procvičování

Stolníčení pro číšníky

Technologie pro číšníky

Ekonomika

Matematika

Cizí jazyk

Český jazyk a literatura

Informatika

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

- komunikace
- vyjednávání
- řešení konfliktů
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce
- trh práce - požadavky zaměstnavatelů
- informační a komunikační technologie

- dodržuje ustavení tákající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
- pracuje s odbornou literaturou
- rozlišuje druhy obdobykových středisek, jejich vybavení
- zajišťuje odbyt výrobků a služeb
- zajišťí přípravu a organizaci gastronomických akcí
- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou
- ovládá techniku jednoduché obsluhy a základní formu složitě obsluhy

- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)
- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- chápat výhody znalostí cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- správně používat a převádět běžné jednotky
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připravováni

- opakování a procvičování- za 2.pololetí
- opakování za 1., 2. a 3.ročník

80

Předmět: Odborný výcvik pro číšníky Ročník: 3 I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/> Forma: Denní Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Č.j.: ŠVP-2/2013						
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
<p>prizpusobovat se menicim se pracovnim podminkam</p>						
Celkem za blok					B4	136
Celkem za ročník					3	640
Celkem za předmět					Odborný výcvik pro číšníky	1200

Preambule:

Předmět Stolničení pro číšníky poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci rozvíjejí poznatky o technice jednoduché a složité obsluhy, používaném inventáři, sestavování jídelních, nápojových lístků a různých typů menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společného chování a profesního jednání.

Obecné cíle:

Obecné:

Předmět Stolničení pro číšníky se vyučuje ve druhém a třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha a z profilujícího zaměření Číšník. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Základy technologie, Technologie pro číšníky, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Anglický a Německý jazyk, Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik pro číšníky.

Ve druhém ročníku se žáci seznámí se zásadami podávání jednotlivých chodů a navážou na podávání jednoduchých snídaní podáváním složitých snídaní. Při sestavování menu rozšíří své poznatky o sestavování slavnostních menu. Při praktických ukázkách se žáci seznámí se složitou obsluhou. Nedílnou součástí učiva druhého ročníku je tematický celek odbytová střediska - jejich charakteristika a rozdělení. Ve třetím ročníku na učivo o odbytových střediscích navazují praktické ukázky přípravy míšených nápojů. Podstatnou část výuky ve třetím ročníku tvoří tematický celek slavnostní hostiny jehož nedílnou součástí je sestavování scénáře pro slavnostní hostinu. Učivo třetího ročníku je zakončeno tematickým celkem ubytovací střediska.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- se orientovali v sortimentu potravin, nápojů a pokrmů, jejich gastronomické využitelnosti
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- byli připraveni se celoživotně vzdělávat
- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
- měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Stolničení pro číšníky je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Nedílnou součástí výuky je párová a skupinová práce žáků.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Stolničení pro číšníky vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- schopnost sestavit scénář pro slavnostní hostinu
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci předmětu Stolničení pro číšníky rozvíjíme zejména tyto klíčové a odborné kompetence:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořízují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat i využívat odbornou terminologii a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly). Zároveň se žáci učí reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky a používat pojmy kvantifikujícího charakteru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák je schopen běžně pracovat se základním aplikačním programovým vybavením, pracovat s informacemi s různých zdrojů.

Odborné kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících. Z odborných kompetencí ve Stolničení pro číšníky rozvíjíme zejména:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence ukončovat obhospodňovací aktivitu - žáci se učí sjednat odbytová střediska a služby, provádět učiřtování, kalkulovat cenu výrobků a

Kompetence vykonávat obecné-provozní aktivity - žáci se učí sjednat obyt výrobku a služeb, provádět vyúčtování, kalkulovat cenu výrobku a služeb, sestavovat nabídkové listy, využívat prostředků podpory prodeje.

Kompetence ovládat techniku odbytu - žáci jsou vedeni ke společenskému a profesionálnímu vystupování a jednání ve styku s hosty a pracovními partnery a spolupracovníky. Součástí pracovní činnosti je dbát na estetiku práce. Žáci volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používají vhodný inventář.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Stolničení pro číšníky se prolíná s učivem předmětů Zařízení provozoven a Základy technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro číšníky a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci prakticky ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Stolničení pro číšníky realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, jednotlivci a společenské skupiny, kultura, náboženství, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Důraz klademe na společenské a profesionální chování. Zároveň si žáci uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování bezpečnostních předpisů a prevenci vzniku pracovních úrazů.

Člověk a svět práce

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků odbytu.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Snídaně. Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy snídaní, jejich význam ve výživě a složení - zvládne sestavit jednoduchou a složitou snídani - zná význam cizineckých snídaní - sestavuje snídani dle různých skupin - ovládá založit inventář podle druhu snídaně - uplatňuje hlavní zásady HCCP 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínek - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> - Snídaně - rozdělení - druhy - jednoduchá a složitá snídaně - kontinentální - cizinecké snídaně - založení inventáře dle druhu snídaně 	4
T2	Přesnídávky, svačiny. Podávání obědů a večeří. Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínek - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> - Přesnídávky, svačiny - sortiment - podávání přesnídávek - brunch - založení inventáře - Podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů 	4	
T3	Slavnostní menu. Potraviny a výživa Technologie pro číšníky Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínek - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní menu - základní pravidla složitě obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> - společnost - jednotlivce a společenské skupiny - kultura - náboženství 				0
Celkem za blok						B1
14						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2	T1	Pivo.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy pív 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Pivo - historie piva - výroba - druhy pív - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva 	6
-----------	-----------	--------------	--	--	---	----------

T2	Složitá obsluha - základní forma.	<ul style="list-style-type: none"> - dokáže připravit provozovnu na provoz - umí prosfít a založit inventář ve složitě obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - - zná správný servis 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Složitá obsluha - základní forma - podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek 	8
-----------	--	---	--	--	----------

Potravinová a výživa	Technologie pro číšníky	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů 	<ul style="list-style-type: none"> - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář 	
----------------------	-------------------------	----------------	---	--	--

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T3 Složitá obsluha - vyšší forma.

Technologie pro číšníky

Potraviny a výživa

Cizí jazyky

Odborný výcvik

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů

- umí prostřít a založit inventář ve složitě obsluze

- rozlišuje formy obsluhy

- vyjmenuje druhy speciálních pokrmů

- dokáže provádět speciální servis

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

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

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat

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

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- ovládat druhy a techniku odbytu

- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář

Složitá obsluha - vyšší forma

- základní pravidla při práci

- dokončování pokrmů u stolu hosta

- míchání, ochucování, zjemňování

- flambování pokrmů

- vykosťování

- dranzírování

- příprava vyšší formy obsluhy

- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů

- umí prostřít a založit inventář ve složitě obsluze

- rozlišuje formy obsluhy

- vyjmenuje druhy speciálních pokrmů

- dokáže provádět speciální servis

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

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

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat

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

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- ovládat druhy a techniku odbytu

- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář

Složitá obsluha - vyšší forma

- základní pravidla při práci

- dokončování pokrmů u stolu hosta

- míchání, ochucování, zjemňování

- flambování pokrmů

- vykosťování

- dranzírování

- příprava vyšší formy obsluhy

B2 Celkem za blok**22****B3 T1 Kavárny. Odbytová střediska.**

Potraviny a výživa

Technologie pro číšníky

Cizí jazyky

Odborný výcvik

- komunikace

- vyjednávání

- řešení konfliktů

- rozlišuje druhy odbytových středisek

- uvědomuje si historii kaváren, typy

- ovládá složení a druhy kávy

- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy

- umí sestavit jídelní lístek pro kavárny

- navrhne vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny

- rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů káv

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

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

- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat

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

- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

Kavárny

- historie kaváren, kávy

- druhy kaváren

- zařízení

- kavárnský jídelní a nápojový lístek

- příprava a servis kávy

- kavárnský způsob obsluhy

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2 **Vinárny. Odbytová střediska**

Potraviny a výživa
Odborný výcvik

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní

- vyjmenuje jednotlivé typy vináren
- uvede zvláštnosti přípravy pracoviště
- zná specifickou servisní pokrmy a nápoje ve vinárnách
- sestavuje jídelní a nápojové listky pro vinárny
- ovládá odrůdy vín, teploty podávání

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

8**T3** **Společensko - zábavní zařízení. Odbytová střediska.**

Zařízení provozoven
Cizí jazyky

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- rozlišuje jednotlivé typy spol. a zábavních středisek
- zná specifickou servisní pokrmy a nápoje

4

- Společensko - zábavní zařízení - druhy
- Variete
- Kabaret
- Koliba
- Salaš
- zařízení a jednotlivé vybavení

B4 T1 **Míšené nápoje.**

Zařízení provozoven
Potraviny a výživa
Cizí jazyky
Odborný výcvik

- zná historii a typy barů
- rozlišuje druhy míšených nápojů
- zná výrobu a charakter lihovin
- dokáže používat barový inventář
- uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

20Celkem za blok **B3**

Míšené nápoje

- historie
- význam
- rozdělení
- Bar
- vybavení
- barový inventář
- suroviny k přípravě míšených nápojů

4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2	Opakování 2. ročníku.		<ul style="list-style-type: none"> - upevňuje učební látku - umí sestavit menu - rozlišuje a charakterizuje odbytová střediska - popíše složitou obsluhu 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - volit profídky 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování 2. ročníku - menu - složitá obsluha - odbytová střediska - míšené nápoje 	4
--------------	------------------------------	--	--	--	--	----------

Celkem za blok					B4	8
----------------	--	--	--	--	-----------	----------

Celkem za ročník					2	64
------------------	--	--	--	--	----------	-----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin	
B1	T1	Míšené nápoje.	<ul style="list-style-type: none"> - ovládá druhy míšených nápojů - zná výrobu a charakter lihovin - používá správně barový inventář a připravuje míšené nápoje - připravuje a servíruje míšené nápoje - charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Míšené nápoje - pravidla přípravy nápojů - suroviny pro přípravu - druhy míšených nápojů a jejich využití - aperitivní a digestivní nápoje - příprava míšených nápojů 	6	
T2	Slavnostní hostiny. Základy obsluhy.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestaví menu pro různé příležitosti - založí inventář podle menu - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Slavnostní hostiny - zvláštní typy akcí a slavnostních hostin - význam a druhy slavnostních hostin Banket - charakteristika - druhy slavnostních tabulí - objednávka, potvrzení objednávky - pracovní příkaz - příprava tabule - založení inventáře dle menu, itinerář 	12		
Matematika	Cizí jazyky	Informatika	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - společnost - jednotlivci a společenské skupiny - kultura - informační a komunikační technologie 			0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T3	Banketní obsluha.	<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje harmonogram práce - sestavuje časový plán - sestaví menu - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Banketní obsluha - harmonogram práce a časový plán - servis pokrmů a nápojů - navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka - dodržuje hygienu - dodržuje správný servis 	6
-----------	-----------	--------------------------	--	--	---	----------

Celkem za blok B1 24

B2	T1	Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - sjednávat odbyť výrobků a služeb, provádět vyúčtování - kalkulovat cenu výrobků a služeb - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje 	<ul style="list-style-type: none"> Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly - rauf - recepcce - galarecepce - charakteristika - sestava nabídky - obsluha - catering 	8
-----------	-----------	--	--	---	--	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T2	Společenská setkání.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - připravuje nabídkové stoly - zná náležitosti objednávky - sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Společenská setkání - druhy - význam - Číše vlna - Bowle party - Piknik - Koktejly - Garden party - River party - příprava jednotlivých společenských setkání - organizační zajištění, požadavky hostitele - způsoby obsluhy 	8
B3	T1	Obsluha v dopravních prostředcích.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku - dodržuje hygienu a bezpečnost při práci 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Obsluha v dopravních prostředcích - typy - význam - obsluha ve vlaku - obsluha v letadle - obsluha na lodi - zvláštnosti při obsluze 	4
Celkem za blok B2						16
Celkem za blok B3						4

B2 T2 Společenská setkání.

Potraviny a výživa
Technologie pro číšníky

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- rozlišuje druhy slavnostních hostin
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů
- připravuje nabídkové stoly
- zná náležitosti objednávky
- sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- Společenská setkání
- druhy
- význam
- Číše vlna
- Bowle party
- Piknik
- Koktejly
- Garden party
- River party
- příprava jednotlivých společenských setkání
- organizační zajištění, požadavky hostitele
- způsoby obsluhy

Celkem za blok B2

16

B3 T1 Obsluha v dopravních prostředcích.

Zařízení provozoven
Cizí jazyky

- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku
- dodržuje hygienu a bezpečnost při práci

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

Celkem za blok B3

4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T2	Obsluha v ubytovacích zařízeních. Cizí jazyky Matematika Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci - dodržuje zásady společenského chování a vystupování - dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj - umí provést vyúčtování - vyjmenuje vybavení hotelové haly 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - používat pojmy kvantifikujícího charakteru 	<ul style="list-style-type: none"> Obsluha v ubytovacích zařízeních - druhy ubytovacích zařízení - kategorizace - klasifikace - hotelová hala - open bar - room service - servis na pokojích - zásady vyúčtování s hostem 	6
B4	T1	Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích. Informatika Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zvláštnosti přípravy pracoviště - umí zajistit další služby - ovládá servis pokrmů a nápojů na gastronomických akcích - orientuje se v hotelovém managementu - nutnost celoživotního učení, 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - používat pojmy kvantifikujícího charakteru 	<ul style="list-style-type: none"> Organizace práce v odbyt. a ubytovacích střediscích - služby, gastronomické akce - sekretářské služby - hotelový a restaurační management - práce s internetem - nabídka hotelů 	6
B3 Celkem za blok						10

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T2	VIP hosté.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů - využívá společenského chování při styku s hosty - zná zvláštnosti jednotlivých skupin 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	VIP hosté - děti - tělesně postižení, skupiny	2
B4	T3	Opakování učiva 1.- 3. ročníku.	<ul style="list-style-type: none"> - upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	6
Technologie pro číšníky Potraviny a výživa Odborný výcvik						
Celkem za blok					B4	14
Celkem za ročník					3	64
Celkem za předmět					Stolníčení pro číšníky	128

Preambule:

Předmět Technologie pro číšníky má poskytnout žákům znalosti o využitelnosti potravin pro technologické zpracování. Poskytuje základní poznatky o technologických postupech a nových trendech při přípravě pokrmů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku.

V rámci výuky se žáci seznamují s uplatňováním zásad racionální výživy a učí se mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti apod.

Součástí výuky je uplatňování zásad hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Obecné cíle:

Předmět Technologie pro číšníky se vyučuje ve druhém a třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů Základy technologie, Stolníčení pro číšníky, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika, Občanská nauka, Ekonomika a Odborný výcvik pro číšníky.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby:

- žáci ovládali a v praxi dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zásady HACCP jako samozřejmou a přirozenou součást výrobní praxe
- žáci měli představu o zvoleném oboru a vytvořili si k němu kladný postoj, orientovali se ve výrobních provozech
- se žáci orientovali ve výběru potravin a surovin s ohledem na konkrétní receptury a zdravou výživu
- se žáci orientovali v oblasti moderních trendů a chápali další vzdělávání jako součást své profese
- žáci byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- si žáci formovali svůj žebříček hodnot a byli připraveni celoživotně se vzdělávat

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o přípravě pokrmů, seznámit je s klasickými technologickými postupy a rozvíjení důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce. Žáci vysvětlí a zdůvodní procesy probíhající při výrobě a tepelném zpracování pokrmů. Tyto poznatky použijí při analýze a následném odstraňování případných vad a nedostatků vzniklých při výrobě pokrmů.

V průběhu druhého ročníku se žáci seznamují se standardními technologickými postupy pokrmů z jednotlivých druhů mas, volí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům.

Ve třetím ročníku jsou žáci seznamováni s přípravou pokrmů studené kuchyně a přípravou restauračních moučníků.

Samostatným tematickým celkem je nauka o racionální výživě a zdravém životním stylu. Žáci jsou vedeni k využívání poznatků o zdravém životním stylu ve svém vlastním životě i ve výrobní praxi.

Žáci jsou rovněž seznámeni se zásadami dietního stravování.

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Technologie pro číšníky je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou a hlavně efektivní výukovou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy s úkoly a úlohami na několik vyučovacích hodin. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělávání je nejen osvojení si vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízenou diskusí. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Technologie pro číšníky vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků popsat a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii
- porozumění souvislostem mezi složením jednotlivých potravin a jejich významem pro zdravou výživu a zdravý životní styl

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci předmětu Technologie pro číšníky rozvíjíme zejména tyto klíčové a odborné kompetence:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a požívají si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly).

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Odborné kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících. Z odborných kompetencí v Technologii pro číšníky rozvíjíme zejména:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity- naučit se připravit podklad pro nákup, kalkulovat cenu výrobků a služeb surovin, potravin a dalšího materiálu.

Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - v rámci teoretické výuky jsou žáci seznamováni se způsobu přípravy běžných pokrmů české kuchyně.

~~Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - v rámci teoretické výuky jsou žáci seznamováni se způsoby přípravy dezertů pokrmů české kuchyně a zahraničních kuchyní, se způsoby kontroly kvality pokrmů a s použitím a základní obsluhou technologických zařízení.~~

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet. Zároveň jsou vedeni k rozvíjení schopností pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Technologie pro číšníky se prolíná s učivem předmětů Potraviny a výživa, Stolníčení pro číšníky a Odborný výcvik pro číšníky ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia při praktickém vyučování .

V předmětu Technologie pro číšníky realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, náboženství, morálka, odpovědnost" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Žáci jsou na základě svých vědomostí schopni vyhodnotit svoji profesní i morální odpovědnost za vliv na zdravý životní styl obyvatelstva uplatněním vědomostí o zásadách zdravé výživy ve výrobní praxi. Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznatky o racionální výživě a zdravém životním stylu uplatňovali nejen ve výrobní praxi, ale aby z tohoto hlediska zodpovědně přistupovali i k vlastnímu životu a zdravý životní styl se pro žáky stal samozřejmostí.

Člověk a svět práce

Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si zodpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Předmět: Technologie pro číšníky		Ročník: 2		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: SVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání		Kompetence	Učivo	Hodin		
B1	T1	Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Hovězí maso - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku 	4			
T2	Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Telecí maso - úpravy - vařením - zaděláváním - dušením - pečením - smažením 	3				
Celkem za blok								B1	7

Předmět: Technologie pro číšníky		Ročník: 2		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: SVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání				Kompetence	Učivo	Hodin		
B2	T1	Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa. - zvolí vhodné přílohy a doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Pokrmy z vepřového masa - vaření- dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů 	4					
	T2	Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králíčí maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králíčího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Skopové, jehněčí, koňské a kůzlečí maso - vlašnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka 	3 0					
		Potraviny a výživa Odborný výcvik									
		- kultura ,- náboženství									
Celkem za blok									B2	7	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3	T1	Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popis a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Příprava pokrmů ze zvěřiny - rozdělení, vlastnosti masa - předběžná příprava zvěřiny - vaření - dušení - pečení - smažení	3
-----------	-----------	--	--	--	--	----------

	T2	Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popis a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z drůbeže - vaření a zadělávání - dušení - smažení - pečení hřabavé a vodní drůbeže, úpravy šťavy, náplň	4
--	-----------	---	--	--	--	----------

	T3	Pokrmy z ryb, koryšů, měkkýšů a objíževelníků. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popis a charakterizuje pokrmy z ryb, koryšů, měkkýšů a objíževelníků podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - z ryb, koryšů, měkkýšů a objíževelníků - druhy ryb, vlastnosti rybiho masa, předběžná úprava - příprava ryb sladkovodních a mořských, koryšů, měkkýšů a objíževelníků - tepelné zpracování - vaření - dušení - pečení - smažení	3
--	-----------	--	---	--	---	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4	T1	Vnitřnosti. Základy technologie přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popis a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav - uvede jednotlivé příklady pokrmů - popíše jednotlivé pokrmy - zvolí vhodné doplňky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z vnitřností - z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb - jednotlivé úpravy - vaření - dušení - pečení - smažení	3
-----------	-----------	---	--	--	---	----------

	T2	Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů. Technologické postupy přípravy pokrmů. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- popis a charakterizuje mleté pokrmy - uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav - zvolí vhodné přílohy a doplňky	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmy z mletých mas - způsoby mletí, sekání, škrábání masa - hygienické normy při přípravě pokrmů - pokrmy z jednoho druhu a směsi mletých mas - úpravy - vaření, dušení, pečení a smažení	3
--	-----------	--	---	--	---	----------

	T3	Opakování 2. ročníku. Potraviny a výživa Odborný výcvik	- upevňuje a prohlubuje znalosti probíraného učiva	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - 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 od jiných lidí - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly	Opakování 2. ročníku	2
--	-----------	--	--	--	----------------------	----------

Celkem za blok					8
Celkem za ročník					2
32					32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Pokrmý na objednávku. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - pokrmy na objednávku - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku - úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování 	6
B2	T1	Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantínu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebičky, chutovky - zvolí vhodné doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - pokrmy studené kuchyně - základní výrobky majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrmy - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chutovky, kaviár - studené pokrmy - chlebičky, obložená vejce, různé upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - misky - druhy, úprava mls, doplňky a zdobení 	6
T2		Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje teplé předkrmy - uvede předkrmy z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava teplých předkrmů - ragu - salpikony - salmi - kroкеты - předkrmy z masa a vnitřností - předkrmy z vajec, sýrů, zeleniny 	3
				B2		9

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů.

Občanská nauka
Odborný výcvik

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání
- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
- uvede jednotlivé příklady pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

T2 Přípravy moučnicků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů.

Potraviny a výživa
Stolníčení pro číšníky
Odborný výcvik

- popíše a charakterizuje základní druhy těst
- uvede příklady moučnicků podle surovin
- vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlín a zmrzlinových pohárů
- uvede příklady studených a teplých nápojů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů
- příprava moučnicků a nápojů
- základní druhy těst
- korpusy, náplně a polevy
- jednoduché moučnický
- pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly
- zmrzliny a zmrzlinové poháry
- nápoje
- studené a teplé nápoje
- příprava a příklady

Předmět: Technologie pro číšníky		Ročník: 3		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání				Kompetence	Učivo	Hodin		
B3	T3	Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny při přípravě pokrmů u jednotlivých diet - vysvětlí co je diferencovaná strava - sestaví dietní listek 				<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - 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 (logické, matematické, empirické) 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) - mít přehled o výživě, znat zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Dietní stravování - vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - rozdílly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietní stravy - příklady dietních pokrmů - Diferencovaná strava - sestavení příkladů jídelníčku dle věku, zátěže a léčby 	3		
		<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů - morálka - trh práce - všeobecné vývojové trendy - nutnost celoživotního učení, 									
Celkem za blok B3											

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

<p>B4 T1 Progresivní příprava pokrmů. Základy technologie přípravy pokrmů.</p> <p>Základy přírodních věd Informatika Potraviny a výživa</p> <p>- vliv prostředí na lidské zdraví - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě - nástroje právní</p>	<p>- charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konvencí a význam použít</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů</p>	<p>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě</p>	<p>2</p>
--	---	---	---	-----------------

<p>T2 Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů.</p>	<p>- charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí</p>	<p>- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování</p>	<p>1</p>
--	--	---	--	-----------------

<p>T3 Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů.</p> <p>Matematika Ekonomika Informatika Odborný výcvik</p> <p>- informační a komunikační technologie</p>	<p>- seznámí se s recepturami, výdějkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování</p>	<p>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - 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 zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikujícího charakteru</p>	<p>Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin</p>	<p>1</p>
---	--	---	--	-----------------

Předmět: Technologie pro číšníky		Ročník: 3	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T4	Opakování 1.- 3. ročníku.	- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva			<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - 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 od jiných lidí - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování 1.- 3. ročníku - příprava na závěrečné zkoušky 	2
Potraviny a výživa								
Odborný výcvik								
						Celkem za blok	B4	6
						Celkem za ročník	3	32
						Technologie pro číšníky		64
Celkem za předmět								

Preambule:

Předmět Odborný výcvik pro kuchaře poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti gastronomie. Napomáhá orientovat se a osvojit si základní praktické dovednosti a návyky, přispívá k poznání základních odborných činností souvisejících s gastronomickým provozem. Předmět pozitivně ovlivňuje praktické aktivity žáků a přispívá k jejich celkovému rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáků, jako je vytrvalost, pečlivost, odpovědnost, tvořivost, pracovitost, schopnost, svědomitost a výrazně se podílí na rozvoji jejich budoucího povolání.

Obecné cíle:

Vyučovací předmět Odborný výcvik pro kuchaře vychází z požadavků vzdělávací oblasti Výroba pokrmů v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Kuchař - číšník.

Výroba pokrmů je v II. ročníku v rozsahu 560 hodin a ve III. ročníku 634 hodin, Komunikace ve službách 6 hodin.

Ve druhém ročníku jsou žáci vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním ročníku při přípravě pokrmů různými tepelnými úpravami. Dále se seznamují s přípravou pokrmů z mas jatečních zvířat, ryb, drůbeže, mletých mas a méně používaných mas.

Ve třetím ročníku jsou vedeni k uplatňování teoretických a praktických dovedností získaných v prvním a druhém ročníku. Žáci se seznamují s přípravou minutkových pokrmů z jatečních mas, dále s přípravou pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů mezinárodní kuchyně, české kuchyně a krajových specialit. Dále se seznamují s novými trendy v gastronomii a alternativní stravou.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- dodržovali hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii
- ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, v českém prostředí označován jako systém kritických bodů)
- pracovali zodpovědně, pečlivě a přesně
- ekonomicky nakládali se surovinami a potravinami při přípravě pokrmů a nápojů
- zdvořile komunikovali s různými typy hostů, správně se vyjadřovali, byli vstřícní a ochotní
- používali při práci odborné literatury
- osvojili principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci gastronomie

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní metodou výuky je předvedení všech činností v praxi, které navazují na práci žáků v teoretické výuce s učebnicemi, texty s odborných časopisů, práci s internetem, návštěvami odborných provozů, výstav a soutěží. Samotnou výuku učitele odborného výcviku doplňuje procvičování vědomostí a dovedností žáků za vedení a dozoru instruktorů.

Hlavními výukovými strategiemi jsou:

- skupinová i individuální forma výuky
- metoda předvádění, instruktáž
- metoda výkladu a diskuze
- metoda pozorování
- práce s odbornou literaturou
- ústní opakování a procvičování
- domácí úkoly na zadané téma

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Odborný výcvik pro kuchaře vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z ústního projevu, praktických dovedností a z domácích úkolů na zadané téma.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

- porozumění učiva a schopnost využití poznatků v praxi
- důsledné, pečlivé plnění zadaných úkolů, přístup k práci
- dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů
- kvalitu provedení práce, schopnost spolupráce

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

Předmět Odborný výcvik rozvíjí zejména:

Odborné kompetence:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci-

učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování bezpečnosti práce, včetně dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci si osvojí zásady a návyky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s různým zařízením, znají systém péče o zdraví pracujících, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s vykonávanou prací. Žák je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám sobě poskytnout.

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

učitel vede žáky k důkladnému dodržování hygieny v gastronomii.

Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavě nabídky pokrmů, učí se rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, znát způsoby skladování potravin a nápojů, mít přehled o výživě, znát zásady alternativního způsobu stravování.

Ovládat technologii přípravy pokrmů-

žák se učí ovládat způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky. Dále se naučí používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb-

učitel se snaží, aby žák chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku a dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, aby dbal na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb a uměl zohlednit požadavky hosta.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje-

žák se učí znát význam, účel a užitečnost vykonané práce, efektivně hospodařit s finančními prostředky, nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, zvažovat při plánování možné náklady, výnosy a zisk.

Vykonávat obchodně - provozní aktivity-

učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni připravit podklad pro nákup surovin a potravin, sestavovali nabídkové listy výrobků, využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu, využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, vyhotovovali písemnosti spojené s obchodním a

stravovacím provozem

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení - učitel se snaží motivovat žáky k různým technikám učení, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, aby znali své možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, spolupracovali při řešení problému s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnili se aktivně diskuzí a chápali výhody cizích jazyků, na pracovištích jsou vedeni k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce, žák se učí zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.

Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a zpráve odhadovali důsledky svého jednání v různých situacích.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali odpovědně, iniciativně a mít vytvořen pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - smyslem rozvíjení těchto kompetencí je u žáků budování vztahu a zájmu k budoucímu profesnímu uplatnění a k pochopení potřeby celoživotního vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesi, žák si osvojuje obecná práva zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky a uměli přepočítávat receptury.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, kdy učitel směřuje žáky k práci s prací s počítačem a další komunikační a informační technologií.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik pro kuchaře, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Technologie pro kuchaře, Stolníčení pro kuchaře, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven, Matematiky, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka.

Předmět Odborný výcvik pro kuchaře naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - cílem realizace průřezového tématu je naučit žáky spolupracovat v týmu, usměrňovat konfliktní situace na pracovišti i v životě, umět u problematických situacích vhodně komunikovat a následně je řešit. Zároveň se žáci vedou k odpovědnosti a disciplíně.

Člověk a životní prostředí - je realizováno v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování, nakládání s odpady, jejich třídění a vede k ekologickému jednání.

Člověk a svět práce - v rámci aplikace tohoto tématu se žáci seznamují s významem práce pro plnohodnotný život, se základními principy fungování trhu práce. Žáci jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a učí samostatně vyhledávat potřebné informace a orientovat se na pracovním trhu.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Žáci se s ní setkávají při objednávání a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Základy přírodních věd
Technologie pro kuchaře
Stolníčení pro kuchaře

- charakteristické znaky práce

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčin úrazu a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- 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
- znát a dodržovat základní pracovní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonávaním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení
- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi

Stolníčení pro kuchaře
 Technologie pro kuchaře
 - viiv prostředí na lidské zdraví

- 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
 - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství.

Základy přírodních věd
 Stolníčení pro kuchaře
 Technologie pro kuchaře
 Občanská nauka

- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok
 - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
 - popíše organizaci práce ve výrobním středisku

- 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cilevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T4	Technologie přípravy pokrmů - jateční masa				175
Technologie pro kuchaře			<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - správně používat a převádět běžné jednotky 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jatečních mas - normování pokrmů - využití, zpracování a skladování jatečních mas 	
Potraviny a výživa						
Zařízení provozoven						
Matematika						
- komunikace						
- morálka						
- odpovědnost						
- vliv prostředí na lidské zdraví						
- informační a komunikační technologie						
Celkem za blok						B1

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T1 Technologie přípravy pokrmů

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

- komunikace

- morálka

- odpovědnost

- vliv prostředí na lidské zdraví

- charakteristické znaky práce

- dohotovuje a expeduje pokrmy
 - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
 - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
 - hospodárně nakládá se surovinami
 - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
 - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znát způsoby skladování potravin a nápojů
 - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
 - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- jateční masa a ostatní druhy mas
 - rozdělení a použití jatečních mas
 - využití, zpracování a skladování jatečních mas

63

0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T2	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - správně používat a převádět běžné jednotky 	- opakování a procvičování- za 1. pololetí 2. ročníku	35
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Zařízení provozoven Matematika		Mezipředmětové vztahy Průřezová témata				
Celkem za blok						98

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Technologie přípravy pokrmů - ryby

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

Matematika

- komunikace

- morálka

- odpovědnost

- vliv prostředí na lidské zdraví

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky

- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- správně používat a převádět běžné jednotky

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2 Technologie přípravy pokrmů - drůbež

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

- komunikace
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce
- informační a komunikační technologie

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- rozdělení a použití drůbeže
- využití, zpracování a skladování drůbeže

70

Blok	Téma	Název tématu	Mezipředmětové vztahy	Průřezová témata	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B3	T3	Technologie přípravy pokrmů - mletá masa			<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	<ul style="list-style-type: none"> - mletá masa a vnitřnosti - použití mletého masa a vnitřností - využití, zpracování a skladování mletého masa a vnitřností 	56

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T1 Technologie přípravy pokrmů

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

28

Blok	Téma	Název tématu	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy		
		Průřezová témata		

B4 T2 Opakování a procvičování

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

Matematika

- komunikace
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce
- informační a komunikační technologie

Výsledky vzdělávání

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii
- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi
- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

Kompetence

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- správně používat a převádět běžné jednotky

Celkem za blok **B4****98**

Celkem za ročník

2**560**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Základy přírodních věd
Technologie pro kuchaře
Stolníčení pro kuchaře

- charakteristické znaky práce

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčin úrazu a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

- 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
- znát a dodržovat základní pracovní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- pracovní právní problematika BOZP
- bezpečnost technických zařízení
- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi

Stolníčení pro kuchaře
 Technologie pro kuchaře

- viiv prostředí na lidské zdraví

- 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
 - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

T3 Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení. Povinnosti pracovníků v pohostinství

Základy přírodních věd
 Stolníčení pro kuchaře
 Technologie pro kuchaře
 Občanská nauka

- orientuje se v učebním plánu na daný školní rok
 - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
 - popíše organizaci práce ve výrobním středisku

- seznámení žáků s učebním plánem
 - provozovna a její zařízení
 - povinnosti pracovníků v pohostinství

- 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cilevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T4 Technologie přípravy pokrmů - minutkové pokrmy

Technologie pro kuchaře
Potraviny a výživa

- komunikace
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytující se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

104

B2 T1 Technologie přípravy pokrmů

Technologie pro kuchaře
Potraviny a výživa

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytující se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

120

Celkem za blok B1

- studená kuchyně
- teplé předkrmy

48

0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 Technologie přípravy pokrmů - zahraniční kuchyně

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Občanská nauka

- komunikace

,- morálka

,- odpovědnost

,- vliv prostředí na lidské zdraví

- dohotovuje a expeduje pokrmy
 - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
 - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
 - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář
 - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku
 - hospodárně nakládá se surovinami
 - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě
 - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, sestavuje nabídku pokrmů a ovládá způsoby zpracování a podávání

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znát způsoby skladování potravin a nápojů
 - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
 - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - 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
 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T3	Opakování a procvičování				40
Technologie pro kuchaře	Potraviny a výživa	Občanská nauka	Matematika			
			<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování- za 1. pololetí 3.ročníku 	

Celkem za blok **B2****200**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Technologie přípravy pokrmů - česká kuchyně

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Občanská nauka

Matematika

Zařízení provozoven

Administrativa

- komunikace
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce
- informační a komunikační technologie

- dohotovuje a expeduje pokrmy
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- hospodárně nakládá se surovinami
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob
- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě
- vyhotovuje písemnosti spojené se stravovacím provozem ve schodě s normalizovanou úpravou písemností

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- posuzovat reálné své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- správně používat a převádět běžné jednotky

- česká kuchyně
- krajové speciality
- normování pokrmů
- využití, zpracování a skladování potravin
- tvorba a úprava písemností

136

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2	Technologie přípravy pokrmů - restaurační moučníky		Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	40
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa		<ul style="list-style-type: none"> - dohotovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	<ul style="list-style-type: none"> - restaurační moučníky - sladké pokrmy - ovocné saláty 		

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T1 Technologie přípravy pokrmů

Technologie pro kuchaře

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovláda zprávný pracovní postup
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalšími zařízeními ve výrobním středisku
- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky
- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt
- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků, použije nástroje na podporu prodeje

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky

- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídky služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- 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

40

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2 Technologie přípravy pokrmů - alternativní strava

Technologie pro kuchaře
Potraviny a výživa

- komunikace
- morálka
- odpovědnost
- vliv prostředí na lidské zdraví
- charakteristické znaky práce

- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií
- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je
- je seznámen s národními zvyklostmi a tradicemi různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znáti způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- znáti význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- 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
- znáti a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- způsoby stravování, alternativní strava
- příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob

24

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T3	Opakování a procvičování	<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dohотovuje a expeduje pokrmy - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - mít přehled o výživě, znáti zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znáti způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - znáti význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - 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 - znáti a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - znáti možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - 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 - správně používat a převádět běžné jednotky 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování a procvičování- za 2.pololetí - opakování za 1., 2. a 3.ročník 	80
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

Preambule:

Předmět Stolničení pro kuchaře poskytuje žákům znalosti o technice odbytu a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci rozvíjejí poznatky o technice jednoduché a složité obsluhy, používaném inventáři, sestavování jídelních, nápojových lístků a různých typů menu podle gastronomických pravidel. Jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání.

Obecné cíle:

Předmět Stolničení pro kuchaře se vyučuje ve druhém a třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Odbyt a obsluha. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Základy technologie, Technologie pro kuchaře, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Anglický jazyk, Německý jazyk, Český jazyk a literatura, Občanská nauka, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Odborný výcvik pro kuchaře. Ve druhém ročníku se žáci seznámí se zásadami podávání jednotlivých chodů a navážou na podávání jednoduchých snídaní podáváním složitých snídaní. Při sestavování menu rozšíří své poznatky o sestavování slavnostních menu. Při praktických ukázkách se žáci seznámí se složitou obsluhou. Nedílnou součástí učiva druhého ročníku je tematický celek odbytová střediska - jejich charakteristika a rozdělení. Ve třetím ročníku na učivo o odbytových střediscích navazují na učivo míšených nápojů. Podstatnou část výuky ve třetím ročníku tvoří tematický celek slavnostní hostiny. Učivo třetího ročníku je zakončeno tematickým celkem ubytovací střediska.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:

- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení různých komunikativních a interpersonálních situací
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- formovali svůj žebříček hodnot
- byli připraveni se celoživotně vzdělávat
- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
- měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Stolničení pro kuchaře je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují. Často pro žáky připravujeme pracovní listy na několik vyučovacích jednotek. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Nedílnou součástí výuky je párová a skupinová práce žáků.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Stolničení pro kuchaře vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků charakterizovat a popsat sortiment jídelních a nápojových lístků a menu
- schopnost rozčlenit, popsat použití jednotlivých druhů inventáře
- schopnost sestavit menu pro slavnostní hostinu
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci předmětu Stolničení pro kuchaře rozvíjíme zejména tyto odborné a klíčové kompetence:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořízují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat i využívat odbornou terminologii a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly). Zároveň se žáci učí reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky a používat pojmy kvantifikujícího charakteru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žák je schopen běžně pracovat se základním aplikačním programovým vybavením, pracovat s informacemi s různých zdrojů.

Z odborných kompetencí ve Stolničení pro kuchaře rozvíjíme zejména tyto:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování, kalkulovat cenu výrobků a služeb, sestavovat nabídkové listy, využívat prostředků podpory prodeje.

Kompetence ovládat techniku odbytu - žáci jsou vedeni ke společenskému a profesionálnímu vystupování a jednání ve styku s hosty a pracovními partnery a spolupracovníky. Součástí pracovní činnosti je dbát na estetiku práce. Žáci volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používají vhodný inventář.

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich praxe.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Stolničení pro kuchaře se prolíná s učivem předmětů Zařízení provozoven a Základy technologie v prvním ročníku a s učivem předmětů Potraviny a výživa, Technologie pro kuchaře a Odborný výcvik ve všech třech ročnících vzdělávání. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Stolničení pro kuchaře realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Důraz klademe na společenské a profesionální chování.

Zároveň si žáci uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování bezpečnostních předpisů a prevenci vzniku pracovních úrazů.

Člověk a svět práce

V rámci tohoto tématu se žáci seznamují s charakteristickými znaky práce, pracovní činností, pracovními prostředky a charakteristickými znaky pracoviště. Zároveň si ujasní rozdíly ve výkonu pracovních činností na různých pracovních pozicích jednotlivých úseků odbytu.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1	T1	Snídaně.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy snídaní, jejich význam ve výživě a složení - zvládne sestavit jednoduchou a složitou snídani - zná význam cizineckých snídaní - sestavuje snídani dle různých skupin 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Snídaně - rozdělení, druhy - jednoduchá a složitá snídaně - kontinentální - cizinecké snídaně - založení inventáře dle druhu snídaně 	2
-----------	-----------	-----------------	---	--	--	----------

T2	Přesnídávky, svačiny. Podávání obědů a večeří.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy a náležitosti jídelního lístku - zná sortiment přesnídávek, svačin - ovládá jednoduchou obsluhu - rozlišuje inventář na podávání přesnídávek, svačin, obědů a večeří - zná jeho význam při servisu polévek 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Přesnídávky, svačiny - sortiment, podávání přesnídávek - založení inventáře Podávání obědů a večeří - jednoduchá obsluha - příprava pracoviště na podávání obědů - příprava pracoviště na podávání večeří - podávání studených a teplých nápojů 	2
-----------	---	--	--	--	----------

T3	Slavnostní menu.	<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy menu a gastronomická pravidla při jejich sestavování - sestaví menu podle počtu chodů a druhu slavnostní příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> Slavnostní menu - základní pravidla složitě obsluhy - kombinace pokrmů a nápojů v menu - sestava menu podle požadavku zákazníka 	3
-----------	-------------------------	--	--	--	----------

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2	T1	Pivo.	<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje inventář na podávání piva - dodržuje hygienu, stanovené teploty podávaných nápojů a pravidla servisu - zná druhy piv 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii 	<p>Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie piva - výroba - druhy piv - sortiment piva na trhu - pivní hospodářství - servis piva 	3
-----------	-----------	--------------	--	--	---	----------

T2	Složitá obsluha - základní forma.	<ul style="list-style-type: none"> - dokáže připravit provozovnu na provoz - umí prosfít a založit inventář ve složitě obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - zná správný servis 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář 	<p>Složitá obsluha - základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"> - podávání snídaní - podávání obědů - podávání večeří - servis speciálních pokrmů - předkrmů, polévek 	4	
Potravinový výživa	Technologie pro kuchaře	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů 			0

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B2	T3	Složitá obsluha - vyšší forma. Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Cizí jazyky - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů	- používá inventář ke správné konzumaci pokrmů a nápojů - umí prostříhat a založit inventář ve složitě obsluze - rozlišuje formy obsluhy - vyjmenuje druhy speciálních pokrmů - dokáže provádět speciální servis	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář	Složitá obsluha - vyšší forma - základní pravidla při práci - dokončování pokrmů u stolu hosta - míchání, ochucování, zjemňování - flambování pokrmů - vykosťování, dranzírování pokrmů	4

B3	T1	Kavárny. Odbytová střediska. Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Cizí jazyky - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhnout vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů kávy	Celkem za blok	B2	11
B3	T1	Kavárny. Odbytová střediska. Potraviny a výživa Technologie pro kuchaře Cizí jazyky - komunikace - vyjednávání - řešení konfliktů	- rozlišuje druhy odbytových středisek - uvědomuje si historii kaváren, typy - ovládá složení a druhy kávy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - umí sestavit jídelní lístek pro kavárny - navrhnout vhodné pokrmy a nápoje pro kavárny - rozlišuje zvláštnosti přípravy různých druhů kávy	Celkem za blok	B2	11
			- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii	Kavárny - historie kaváren, kávy - druhy kaváren, zařízení - kavárenský jídelní a nápojový lístek - příprava a servis kávy - kavárenský způsob obsluhy	3	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2 Vinárny. Odbytová střediska.

Potraviny a výživa
Odborný výcvik

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační

- vyjmenuje jednotlivé typy vináren
- uvede zvláštnosti přípravy pracoviště
- zná specifickou servisní pokrmy a nápoje ve vinárnách
- sestavuje jídelní a nápojové listky pro vinárny
- ovládá odrůdy vín, teploty podávání

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

Vinárny
- druhy
- rozdělení
- zařízení
- vinářský jídelní lístek
Vino
- výroba
- druhy
- vinařské oblasti
- zákoník ČR

3

T3 Společensko - zábavní zařízení. Odbytová střediska.

Zařízení provozoven
Cizí jazyky

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- rozlišuje jednotlivé typy spol. - zábavních středisek
- zná specifickou servisní pokrmy a nápoje

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

3

Společensko - zábavní zařízení - druhy
- Variete,
- Kabaret,
- Koliba
- Salaš
- zařízení a jednotlivé vybavení

B4 T1 Míšené nápoje.

Zařízení provozoven
Potraviny a výživa
Cizí jazyky

- zná historii a typy barů
- rozlišuje druhy míšených nápojů
- zná výrobu a charakter lihovin
- dokáže používat barový inventář
- uplatňuje pravidla přípravy míšených nápojů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- dbát na estetiku při pracovních činnostech
- správně používat a převádět běžné jednotky

Celkem za blok **B3**

Míšené nápoje
- historie
- význam
- rozdělení
Bar
- vybavení
- barový inventář
- suroviny k přípravě míšených nápojů

9

3

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T2 Opakování 2. ročníku.

Technologie pro kuchaře
 Potraviny a výživa
 Zařízení provozoven
 Odborný výcvik

- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje právní

- upevňuje učební látku
- umí sestavit menu
- rozlišuje a charakterizuje odbytová střediska
- popíše složitou obsluhu
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znát způsoby skladování potravin a nápojů
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- 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 (logické, matematické, empirické) 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)

Celkem za blok					B4	5
Celkem za ročník					2	32

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T1 Míšené nápoje.

- ovládá druhy míšených nápojů
- zná výrobu a charakter lihovin
- používá správné barový inventář a připravuje míšené nápoje

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- Míšené nápoje
- pravidla přípravy nápojů
- suroviny pro přípravu
- druhy míšených nápojů a jejich využití
- aperitivní a digestivní nápoje

3**T2 Slavnostní hostiny. Základy obsluhy.**

- rozlišuje druhy slavnostních hostin
- sestaví menu pro různé příležitosti
- založí inventář podle menu
- zná náležitosti objednávk
- sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- Slavnostní hostiny
- zvláštní typy akcí a slavnostních hostin
- význam a druhy slavnostních hostin
- Banket
- charakteristika
- druhy slavnostních tabulí
- objednávka, potvrzení objednávky
- pracovní příkaz
- příprava tabule
- založení inventáře dle menu, itinerář

6**Matematika****Cizí jazyky****Informatika**

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
- kultura
- informační a komunikační technologie

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B1 T3 Banketní obsluha.

Potravinová a výživa
 Technologie pro kuchaře

- sestavuje harmonogram práce
- sestavuje časový plán
- sestaví menu
- navrhne slavnostní tabuli podle přání zákazníka
- dodržuje hygienu
- dodržuje správný servis

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

3
0

12

Celkem za blok **B1**

4

B2 T1 Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly.

Technologie pro kuchaře
 Potravinová a výživa
 - společnost - jednotlivec a společenské skupiny
 - kultura
 - náboženství

- rozlišuje druhy slavnostních hostin
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů
- připravuje nabídkové stoly
- zná náležitosti objednávky
- sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly
- raut
- recepcce
- galarecepce
- charakteristika
- sestava nabídky
- obsluha
- catering

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B2 T2 Společenská setkání.

Potraviny a výživa
Technologie pro kuchaře

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- rozlišuje druhy slavnostních hostin
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů
- připravuje nabídkové stoly
- zná náležitosti objednávky.
- sestavuje objednávku, její potvrzení a pracovní příkaz

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- Společenská setkání
- druhy
- význam
- Číše vina
- Bowle party
- Piknik
- Koktejly
- Garden party
- River party
- příprava jednotlivých společenských setkání
- organizační zajištění, požadavky hostitele
- způsoby obsluhy

8

B2

8

B3 T1 Obsluha v dopravních prostředcích.

Zařízení provozoven
Cizí jazyky

- rozlišuje inventář dle typu dopravního prostředku
- dodržuje hygienu a bezpečnost při práci

- Obsluha v dopravních prostředcích
- typy
- význam
- obsluha ve vlaku
- obsluha v letadle
- obsluha na lodi
- zvláštnosti při obsluze

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

2

2

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T2 Obsluha v ubytovacích zařízeních.Cizí jazyky
Matematika

- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení, rozdíly v kategorizaci a klasifikaci
- dodržuje zásady společenského chování a vystupování
- dodržuje pravidla servisu objednávek na pokoj
- umí provést vyúčtování
- vyjmenuje vybavení hotelové haly

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru

Obsluha v ubytovacích zařízeních
- druhy ubytovacích zařízení
- kategorizace
- klasifikace
- hotelová hala
- open bar
- room service
- servis na pokojích
- zásady vyúčtování s hostem

Celkem za blok **B3** **5****B4 T1 Organizace práce v obyt. a ubytovacích střediscích.**

Informatika

- trž práce - požadavky zaměstnavatelů
- informační a komunikační technologie
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační

- rozlišuje zvláštnosti přípravy pracoviště
- umí zajistit další služby
- ovládá servis pokrmů a nápojů na gastronomických akcích
- orientuje se v hotelovém managementu

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- 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
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Organizace práce v obyt. a ubytovacích střediscích
- služby, gastronomické akce
- sekretářské služby
- hotelový a restaurační management
- práce s internetem - nabídka hotelů

Celkem za blok **B3** **3**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				
B4	T2	VIP hosté.				1

Matematika
Cizí jazyk

- společnost - jednotlivci a společenské skupiny

- ;- kultura
- ;- náboženství
- ;- morálka
- ;- svoboda
- ;- odpovědnost
- ;- tolerance
- ;- solidarita

- rozlišuje jednotlivé skupiny VIP hostů
- využívá společenského chování při styku s hosty
- zná zvláštnosti jednotlivých skupin

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
;- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
;- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
;- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

;- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
;- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
;- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

VIP hosté
- děti
- tělesně postižení, skupiny

Předmět: Stolníčení pro kuchaře		Ročník: 3	I. <input checked="" type="checkbox"/>	II. <input checked="" type="checkbox"/>	Forma: Denní	Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník	Č.j.: ŠVP-2/2013	Učivo	Hodin	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence				
		Mezipředmětové vztahy								
		Průřezová témata								
B4 T3	Opakování učiva 1.- 3. ročníku.		- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia						3	
Technologie pro kuchaře Potraviny a výživa Odborný výcvik									0	
			<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologií - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - 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 (logické, matematické, empirické) 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) 							
			Celkem za blok			B4			7	
			Celkem za ročník			3			32	
			Celkem za předmět				Stolníčení pro kuchaře		64	

Preambule:

Předmět Technologie pro kuchaře má poskytnout žákům znalosti o využitelnosti potravin pro technologické zpracování. Poskytuje základní poznatky o technologických postupech a nových trendech při přípravě pokrmů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku.

V rámci výuky se žáci seznamují s uplatňováním zásad racionální výživy a učí se mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti apod.

Součástí výuky je uplatňování zásad hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Obecné cíle:

Předmět Technologie pro kuchaře se vyučuje ve druhém a třetím ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba pokrmů a z profilujícího zaměření Kuchař. V rámci tohoto předmětu jsou rozvíjeny klíčové i odborné kompetence a jsou uplatňovány mezipředmětové vztahy s celou řadou předmětů - Stolníčení pro kuchaře, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika, Občanská nauka, Ekonomika a Odborný výcvik pro kuchaře.

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o přípravě pokrmů, seznámení s klasickými technologickými postupy a rozvíjení důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce. Žáci vysvětlí a zdůvodní procesy probíhající při výrobě a tepelném zpracování pokrmů. Tyto poznatky použijí při analýze a následném odstraňování případných vad a nedostatků vzniklých při výrobě pokrmů.

V průběhu druhého ročníku se žáci seznamují se standardními technologickými postupy pokrmů z jednotlivých druhů mas, volí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům.

Ve třetím ročníku jsou žáci seznamováni s přípravou pokrmů studené kuchyně a přípravou restauračních moučků.

Samostatným tematickým celkem je nauka o racionální výživě a zdravém životním stylu. Žáci jsou vedeni k využívání poznatků o zdravém životním stylu ve svém vlastním životě i ve výrobní praxi.

Žáci jsou seznámeni se zásadami dietního stravování.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby:

- žáci ovládali a v praxi dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zásady HACCP jako samozřejmou a přirozenou součást výrobní praxe
- žáci měli představu o zvoleném oboru a vytvořili si k němu kladný postoj, orientovali se ve výrobních provozech
- se žáci orientovali ve výběru potravin a surovin s ohledem na konkrétní receptury a zdravou výživu
- žáci ovládali všechny druhy technologických postupů
- se žáci orientovali v oblasti moderních trendů a chápali další vzdělávání jako součást své profese
- žáci byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a praktických dovednostech
- si žáci formovali svůj žebříček hodnot a byli připraveni celoživotně se vzdělávat

Didaktické pojetí a popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu:

Základní výukovou metodou předmětu Technologie pro kuchaře je výklad, který se snažíme žákům zprostředkovat zajímavou a hlavně efektivní výukovou formou. Tento výklad však nemá podobu pouze statické frontální výuky, jak tomu bylo dříve, ale je převážně doplněn o power pointovou prezentaci s praktickými ukázkami, video sekvence nebo pracovní listy, které žáci během vyučovací hodiny vyplňují a upevňují si tím více a lépe dané učivo. Často pro žáky připravujeme také pracovní listy na několik vyučovacích jednotek najednou. Tím dochází k nenucenému propojování učiva jednotlivých hodin. Důraz není kladen na předání holých izolovaných faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Další způsob výuky je založen na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Využíváme samostatné i týmové práce s odbornou učebnicí, odbornými studijními materiály a články v odborných časopisech v kombinaci s filmem a řízené diskuse. Žáci jsou tak vedeni k získávání nových poznatků z různých zdrojů, jejich kritickému hodnocení a ověřování na základě vlastních zkušeností. V rámci výuky tak rozvíjíme kompetence k učení. Žáci na závěr diskusních vystoupení zhodnotí práci svoji i svých spolužáků, přičemž rozvíjejí zejména kompetence personální a sociální.

Hodnocení:

Hodnocení žáků v předmětu Technologie pro kuchaře vychází z klasifikačního řádu školy a platných norem. Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost popsat využití poznatků v praxi
- využívat ke svému učení různé informační zdroje
- schopnost žáků popsat a zdůvodnit technologické postupy vlastními slovy
- schopnost analyzovat možné vady vznikající při přípravě pokrmů a navrhnout jejich nápravu
- schopnost myslet v souvislostech
- schopnost používat odbornou terminologii
- porozumění souvislostem mezi složením jednotlivých potravin a jejich významem pro zdravou výživu a zdravý životní styl

Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a seminárních prací.

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni podle Klasifikačního řádu školy. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:

V rámci předmětu Technologie pro kuchaře rozvíjíme zejména tyto klíčové a odborné kompetence:

Kompetence k učení - žáci jsou pozitivně motivováni a vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchají výklad a pořízují si poznámky, zápisem poznámek jsou vedeni k pochopení probírané látky, důraz je kladen na využívání různých informačních zdrojů k učení.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí, zaměřuje se na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít. Žáci by měli být schopni se účelně, správně a srozumitelně vyjadřovat, a to nejen v rámci ústní, ale i písemné komunikace.

Personální a sociální kompetence - žák by měl umět přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly (seminární práce, prezentace, domácí úkoly).

Kompetence matematické - žák by měl správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky receptur, normovací list, schémata technologických postupů, žádanky, odbytové listy, výčetky a pod.)

Z odborných kompetencí v Technologii pro kuchaře rozvíjíme zejména tyto kompetence:

Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci jsou žákům vštěpovány základní bezpečnostní pravidla a zásady, vyplývající z aktuálních právních předpisů a z požadavků jednotlivých provozů. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim učitel pokouší názorně vysvětlit důležitost péče o zdraví své, ale i svých spolupracovníků a dalších osob. Žákům jsou rovněž prezentovány základní dokumenty BOZP, aby měli představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci.

Kompetence vykonávat obchodně-provozní aktivity - naučit se připravit podklad pro nákup, kalkulovat cenu výrobků a služeb surovin, potravin a dalšího materiálu.

Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - v rámci teoretické výuky jsou žáci seznamováni se způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně a zahraničních kuchyní, se způsoby kontroly kvality pokrmů a s použitím a základní obsluhou technologických zařízení

Kompetence uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uplatňování zásad hygieny a HACCP v gastronomickém provozu stalo samozřejmou součástí jejich výrobní praxe.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet. Zároveň jsou vedeni k rozvíjení schopností pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Učivo předmětu Technologie pro kuchaře se prolíná s učivem předmětů Potraviny a výživa, Základy stolničení, Stolničení pro kuchaře, Základy technologie a Odborný výcvik pro kuchaře ve všech třech ročnících. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu studia na Odborném výcviku.

V předmětu Technologie pro kuchaře realizujeme tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, náboženství, morálka, odpovědnost" přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Zároveň si uvědomují v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním.

Žáci jsou na základě svých vědomostí schopni vyhodnotit svoji profesní i morální odpovědnost za vliv na zdravý životní styl obyvatelstva uplatněním vědomostí o zásadách zdravé výživy ve výrobní praxi. Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznatky o racionální výživě a zdravém životním stylu uplatňovali nejen ve výrobní praxi, ale aby z tohoto hlediska zodpovědně přistupovali i k vlastnímu životu a zdravý životní styl se pro žáky stal samozřejmostí.

Člověk a svět práce

Žáci by pro vstup na pracovní trh měli být vybaveni nejen odbornými vědomostmi, ale i osobnostními vlastnostmi jako je zodpovědnost, cílevědomost, zručnost, svědomitost, kreativita. Žáci jsou vedeni k uvědomění si zodpovědnosti za vlastní život a nezbytnosti celoživotního vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Cílem realizace průřezového tématu je příprava žáků k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje a k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí.

Informační a komunikační technologie

Počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména vyhledáváním potřebných informací, při němž je nutné využívat internetové zdroje - úkoly tedy vyžadují znalost práce s PC a se základním softwarem. Žáci se také učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

Předmět: Technologie pro kuchaře		Ročník: 2		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: ŠVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání				Kompetence	Učivo	Hodin		
		Mezipředmětové vztahy									
		Průřezová témata									
B1	T1	Hovězí maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z hovězího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z hovězího masa - zvolí vhodné doplňky a přílohy k pokrmům - ovládá jednotlivé recepty 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Hovězí maso - vaření hovězího masa - dušené pokrmy - pečeně, plátky, závitky, maso krájené na kostky - pečení po anglicku 			8			
	T2	Telecí maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z telecího masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Telecí maso- úprava - vařením - zaděláváním - dušením - pečením - smažením 			6			
		Potraviny a výživa Odborný výcvik									
Celkem za blok										B1	
Celkem za blok										B1	

Předmět: Technologie pro kuchaře		Ročník: 2		I. <input checked="" type="checkbox"/> II. <input checked="" type="checkbox"/>		Forma: Denní		Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník		Č.j.: SVP-2/2013	
Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání			Kompetence	Učivo	Hodin			
B2	T1	Vepřové maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy z vepřového masa podle jednotlivých úprav - uvede příklady pokrmů z vepřového masa - zvolí vhodné přílohy a doplňky 			<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - pokrmy z vepřového masa - vaření - dušení - pečení - smažení - použití uzeného masa a slaniny - pokrmy vepřových hodů 	8			
	T2	Skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské a králíčí maso. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králíčího masa podle tepelných úprav - uvede příklady pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky 			<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Skopové, jehněčí, kůzlečí a koňské maso - vlastnosti - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - úprava pokrmů z králíka dle jednotlivých úprav 	7			
Potraviny a výživa Odborný výcvik											
- kultura											
- náboženství											
Celkem za blok B2										15	

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Zvěřina. Základy technologie přípravy pokrmů.
 Potraviny a výživa
 Odborný výcvik

- popis a charakterizuje pokrmy ze zvěřiny podle tepelných úprav
 - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny
 - zvolí vhodné přílohy ke zvěřině

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - 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
 - 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)
 - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

T2 Drůbež. Základy technologie přípravy pokrmů.
 Potraviny a výživa
 Odborný výcvik

- popis a charakterizuje jednotlivé pokrmy z drůbeže podle jednotlivých úprav
 - uvede příklady pokrmů
 - zvolí vhodné přílohy a doplňky

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - 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

T3 Pokrmy z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků. Základy technologie přípravy pokrmů.
 Potraviny a výživa
 Odborný výcvik

- popis a charakterizuje pokrmy z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků podle tepelných úprav
 - uvede příklady pokrmů
 - zvolí vhodné přílohy a doplňky

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
 - 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

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T1 Vnitřnosti. Základy technologie přípravy pokrmů.						7
Potraviny a výživa Odborný výcvik						
- vliv prostředí na lidské zdraví						

T2 Mletá masa. Základy technologie přípravy pokrmů.						7
Potraviny a výživa Odborný výcvik						

T3 Opakování 2.ročníku.						4
Potraviny a výživa Odborný výcvik						

Celkem za blok					B4	18
Celkem za ročník					2	64

- popíše a charakterizuje pokrm z vnitřností podle jednotlivých úprav
- uvede příklady pokrmů
- zvolí vhodné doplňky a přílohy

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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

- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Přípravy pokrmů z vnitřností
- z jatečních zvířat
- drůbeže, zvěřiny, ryb
- jednotlivé úpravy
- vaření
- dušení
- pečení
- smažení

- popíše a charakterizuje mleté pokrm
- uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav
- zvolí vhodné přílohy a doplňky

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Pokrmů z mletých mas
- způsoby mletí, sekání, škrábání masa
- hygienické normy při přípravě pokrmů
- pokrmů z jednoho druhu a směsí mletých mas
- úpravy vaření, dušení, pečení a smažení

- upevňuje a prohlubuje znalosti probraného učiva

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodné je prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

- opakování 2. ročníku

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B1	T1	Pokrmu na objednávkou. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje minutkové pokrmy podle druhu masa - uvede příklady pokrmů - uvede tepelné zpracování minutkových pokrmů - charakterizuje přípravu pokrmů před hostem - zvolí vhodné přílohy doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Pokrmu na objednávkou - druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávkou - předběžná příprava - krájení, marinování, tvarování - vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv - příprava pokrmů z jatečního masa a z ostatních druhů mas - příprava pokrmů před hostem, dokončování 	12
B2	T1	Studené kuchyně. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje výrobky studené kuchyně - uvede příklady studených předkrmů a pokrmů - popíše galantinu, paštiku, huspeninu - vyjmenuje druhy majonéz, chlebičky, chutovky - zvolí vhodné doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Pokrmu studené kuchyně - základní výrobky majonéza, saláty, rosoly, pěny - předkrm - plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chutovky, kaviár - studené pokrmy - chlebičky, obložená vejce, různé upravené ryby - galantiny, paštiky, huspeniny - mísy - druhy, úprava mís, doplňky a zdobení 	12
B2	T2	Příprava teplých předkrmů. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje teplé předkrmu - uvede předkrmu z masa, vnitřností, z vajec, ze zeleniny a sýrů - zvolí vhodné doplňky 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podminky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - Příprava teplých předkrmů - ragú - salpikony - salmi - kroкеты - předkrmu z masa a vnitřností - předkrmu z vajec, sýrů, zeleniny 	6
B2						
Celkem za blok						
B2						
Celkem za blok						
18						

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B3 T1 Pokrmy zahraničních kuchyní. Základy technologie přípravy pokrmů.

Občanská nauka
Odborný výcvik

- společnost - jednotlivce a společenské skupiny
- kultura
- náboženství

- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání
- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
- uvede jednotlivé příklady pokrmů

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný
- 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
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

T2 Přípravy moučnicků a nápojů. Základy technologie přípravy pokrmů.

Potraviny a výživa
Stolníčení pro číšníky
Odborný výcvik

- popíše a charakterizuje základní druhy těst
- uvede příklady moučnicků podle surovin
- vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlín a zmrzlinových pohárů
- uvede příklady studených a teplých nápojů

- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů
Příprava moučnicků a nápojů
- základní druhy těst
- korpusy, náplně a polevy
- jednoduché moučnický
- pudinky, krémy a sladké omáčky, ovocné saláty a rosoly
- zmrzliny a zmrzlinové poháry
Nápoje
- studené a teplé nápoje
- příprava a příklady

Celkem za blok **B3** **16**

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
B4	T1	Dietní stravování. Základy technologie přípravy pokrmů.	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny při přípravě pokrmů u jednotlivých diet - vysvětlí co je diferencovaná strava - sestaví dietní lístek 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - 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 (logické, matematické, empirické) 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) - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti - mít přehled o výživě, znatí zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - vhodně a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy - rozdíl v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietní stravy - příklady dietních pokrmů - diferencovaná strava - sestavení příkladů jídelničky dle věku, zážteže a léčby 	6
Základy přírodních věd	Informatika	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přípravu polotovarů - uvede jednotlivé druhy konvenciencí a význam použití 	<ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - rozlišovat vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - progresivní příprava pokrmů - příklady pokrmů z průmyslových polotovarů, zmrazených a konzervovaných jídel - využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě 	4

Blok	Téma	Název tématu	Výsledky vzdělávání	Kompetence	Učivo	Hodin
		Mezipředmětové vztahy				
		Průřezová témata				

B4 T3	Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách. Základy technologie přípravy pokrmů.	-charakterizuje přípravu pokrmů v improvizovaných podmínkách	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný - 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	- technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - příprava pokrmů ve speciálních, zvláštních a improvizovaných podmínkách - příprava pokrmů v dopravních prostředcích a v přírodě - grilování	2
T4	Administrativní práce ve výrobním středisku. Základy technologie přípravy pokrmů.	- seznámí se s recepturami, výdejkou a vlastními kalkulacemi - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - procvičuje normování	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - 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 zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikačního charakteru	Administrativní práce ve výrobním středisku - vlastní kalkulace - normování - žádanky a výdejky - kontrola spotřeby surovin	2
T5	Opakování 1.- 3. ročníku.	- upevňuje získané znalosti - využívá všechny získané vědomosti a praktické dovednosti k zakončení studia	- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí	- opakování učiva 1.- 3. ročníku - příprava k závěrečné zkoušce	4

Celkem za blok **B4** **18**

Celkem za ročník **3** **64**

Celkem za předmět **Technologie pro kuchaře** **128**